





*Sur ces coteaux ensoleillés mûrissent les vins*

**ORSAT**



L'AMBASSADEUR DES VINS DU VALAIS







# CHAMPÉRY

## PLANACHAUX (1055-1800 m.)

Centre de sports d'hiver dans le Valais pittoresque. Téléferique, skilift, téléski, 2 monte-pentes, Ecole de ski, patinage, curling, hockey, luge

### Chemin de fer AIGLE-OLLON-MONTHEY-CHAMPÉRY

*Automotrices confortables et rapides*

HOTELS	Lits	Propriétaire	Tél. (025)	Pension depuis 3 jours S	Prix forfaitaires depuis 3 jours
de Champéry	70	Marc Défago-Wirz	4 22 45	18.— à 26.—	22.50 à 40.—
Suisse	70	Em. Défago	4 42 42	15.— à 24.—	19.— à 36.—
des Alpes	40	F. Balestra-Trombert	4 42 22	15.— à 22.—	19.— à 33.50
Berra	30	Famille B. Berra	4 41 68	12.50 à 15.—	15.50 à 18.50
<b>PENSIONS</b>					
Dents-Blanches	30	M. R. Cherix	4 41 28	12.50 à 16.—	16.50 à 20.—
Jeannette	15	M. Santandrea	4 42 56	12.50 à 15.50	16.50 à 19.50
Les Terrasses	20	R. Monnier-Stettler	4 41 44	12.— à 15.—	15.50 à 19.—
La Paix	12	R. Monnier-Stettler	4 42 84	12.— à 15.—	15.50 à 19.—
Rose des Alpes	15	B. Christinat-Avanthey	4 41 18	12.— à 14.—	15.— à 17.50
Belle-Roche	15	M <sup>me</sup> G. Bellon	4 41 70	11.— à 13.—	14.— à 16.—
du Nord	10	E. Marclay-Æbi	4 41 26	12.— à 14.—	15.— à 17.50
Dortoir avec 30 couchettes					

En plus de la pension : Taxe de séjour Fr. 0.60 du 1 VI au 30 IX et du 1 XII au 31 III ; Fr. 0.30 du 1 IV au 31 V et du 1 X au 30 XI ; 12 % service, transport de bagages. En hiver : chauffage de Fr. 0.75 à Fr. 2.—, selon catég. Ces suppléments sont compris dans les prix forfaitaires.

A partir du 5 janvier, vous bénéficierez des tarifs les plus réduits

Accès à la belle région de Planachaux par **LE TÉLÉFÉRIQUE ET LES 3 SKILIFTS**

1857-1960 = plus de 100 ans de tourisme

BUREAU OFFICIEL DE RENSEIGNEMENTS, TÉL. 025 / 4 41 41

Homes d'enfants, écoles, pensionnats, instituts

**Ecole Alpina.** Etudes, sports, santé. Jeunes gens de 8 à 18 ans. Sections classique, scientifique, commerciale. Cours de vacances. Dir. J.-P. Malcotti-Marsily, tél. 025 / 4 41 17.

**Home-Ecole Eden.** Pension pour fillettes et garçons dès 3 ans. Séjour de vacances et d'étude. Cures pour enfants délicats. Dir. M<sup>lle</sup> L. Heimgartner et M. Huguenin, institutrices diplômées, tél. 025 / 4 41 36.

**Home d'enfants Joli-Nid.** Accueil des enfants jusqu'à 12 ans. Atmosphère de famille. Vie au grand air. Dir. M<sup>me</sup> Meyer, infirmière d'enfants dipl., tél. 025 / 4 42 40.

**Pensionnat Juat (Nyon).** Cours de vacances hiver et été à Champéry, pour jeunes filles de 12 à 20 ans. Courts et longs séjours. Etudes et sports. M. et M<sup>me</sup> Ch.-P. Juat, tél. 025 / 4 42 77.

**Institut de Beaulieu - La Tour-de-Peilz.** Vacances et trimestre d'hiver à Champéry : Toutes études. Sports. Jeunes gens de 8 à 18 ans. Education et instruction individualisées. J. Jaccard, dir., tél. 025/4 42 31.

**Maison Grise.** Institut de vacances pour jeunes gens. M<sup>me</sup> C. Comte, tél. 025/4 42 80.

**Divertissements.**

**Bars - Dancings - Restaurants.**

Arrangements pour sociétés





# Montana

## V E R M A L A

1500 - 1700 m.

Accès facile à une demi-heure de Sierre (ligne du Simplon), par les services de la

**COMPAGNIE DU CHEMIN DE FER ET D'AUTOBUS S. M. C.**

ou par la route touristique de premier ordre Sierre-Montana, ouverte toute l'année

*Pour des vacances*

dans un cadre merveilleux, Montana, rêve des skieurs, est la station la plus ensoleillée de Suisse. Vue magnifique — Skilifts — Télésièges — Ecole suisse de ski — Nombreuses pistes — Bars — Dancings  
Hockey sur glace — Patinoire artificielle de 2640 m<sup>2</sup> — Curling — Equitation

HOTELS	Lits	Direction	HOTELS	Lits	Direction
Victoria . . . . .	90	R. Bonvin-Troillet	Gentiana . . . . .	15	G. Felli-Ruegg
Parc . . . . .	70	Fr. Bonvin-Schürch	Mont-Paisible . . . . .	15	F. Berclaz
Touring . . . . .	70	Charles Blanc	La Prairie . . . . .	14	Mme Soldati
Beauregard . . . . .	50	Ch. Barras	Chantecler . . . . .	12	Mme Guenat
Curling . . . . .	50	Mme G. Barras	La Clairière . . . . .	12	J. Tapparel
Saint-George . . . . .	50	W. Fischer-Lauber	Miremont . . . . .	12	Mlle I. Cottini
Eldorado . . . . .	40	Francis Bonvin	Monte-Sano . . . . .	12	C. Cottini
Grands Ducs . . . . .	40	G. Duc	Weissborn . . . . .	12	Mme Benetti
du Lac . . . . .	40	P. Fischer	Capucines . . . . .	10	Mme Grange
Les Asters . . . . .	20	R. Crettol-Barras	L'Igloo . . . (couchettes)	14	E. Viscolo
Helvetia . . . . .	30	G. Simon-Rey	Farinet . . . . .	—	L. Wicki
Jeanne d'Arc . . . . .	30	Carlsson-Herreng			
Regina . . . . .	30	A. Perrin			
Aida . . . . .	20	Fr. Bonvin			
Atlanta . . . . .	20	M. Rey			
Beau-Soleil . . . . .	20	Glettig-Mounir			
Bellavista . . . . .	20	A. Rey			
de la Forêt . . . . .	20	A. Beney			
Mirabeau . . . . .	20	Max P. Gyger			
Primavera . . . . .	16	E. Mégevand			

HOMES ALPINS	INSTITUTS ET PENSIONNATS	
La Pépinière . . . . .	50	ex-Coll. St-Nicolas
Coccinelles . . . . .	35	S. de Quay
Près-Fleuris, Bluche . . . . .	40	M. et Mme R. Clivaz
Les Roches . . . . .	40	M. et J.-P. Clivaz
de la Poste . . . . .	10	R. Clivaz
Buffet Gare . . . . .	8	Mme I. Berclaz

Tous renseignements par l'Office du Tourisme de Montana, téléphone 027 / 5 21 79



# CRANS s/ SIERRE

*à 1500 m. d'altitude, se situe sur un vaste plateau baigné par un soleil légendaire*

## ÉCOLE SUISSE DE SKI



## ÉCOLE DE PATINAGE

Téléférique CRANS-BELLALUI, à 2300 m.

Téléférique de ZARBONA, à 2600 m.

Skilifts à 1700 et 2300 m.

Trainer-skilifts pour débutants

CURLING



HOCKEY SUR GLACE



ÉQUITATION

Vingt hôtels et pensions, tous modernes et accueillants

Renseignements par l'Office du tourisme, téléphone 027 / 5 21 32



## Centre idéal du ski

le jour

à 30 minutes en car des plus beaux  
champs de ski :

Montana - Crans — Thyon — Nendaz  
Evolène

**Vols sur les Alpes**  
**Atterrissages sur glaciers**

Saint-Théodule — Zermatt

le soir

Visite des carnotzets sédunois

Dégustation des spécialités  
valaisannes

Patinoire artificielle — Matches de  
hockey — Cinémas — DANCING

Chambre et petit déjeuner, taxe et service compris :  
11 et 13 fr.

*Renseignements* : Société de développement, Sion, tél. 027 / 2 28 98, et Association  
touristique du Centre, tél. 027 / 2 28 98.

*Liste des hôtels de Sion* : Cerf - Gare - H. Geiger S. A. - Midi - Nikita - Paix - Planta  
Soleil - Touristes - Auberge du Pont — *Garnis* : Elite - Matze - 13 Etoiles.  
Auberge du Pont-de-la-Morge.





*Le centre  
du ravitaillement valaisan*

**DESLARZES & VERNAY S. A., SION**

Denrées coloniales en gros - Importation



Un  
compte  
courant

à la

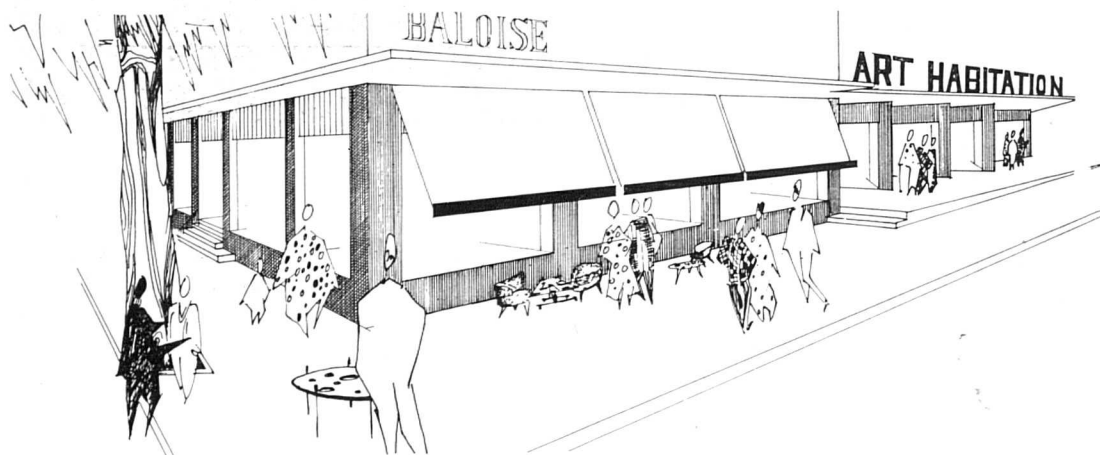


évite le souci  
des échéances

**BANQUE SUISSE  
D'ÉPARGNE ET DE CRÉDIT**

**Sierre — SION — Martigny**

Capital et réserves : Fr. 10 730 000.—



POUR TOUT CE QUI CONCERNE L'AMEUBLEMENT

**GRANDS MAGASINS ART ET HABITATION — SION**

C'EST TELLEMENT MIEUX A TOUT POINT DE VUE

**ARMAND GOY ENSEMBLIER-DÉCORATEUR**

14, avenue de la Gare

Téléphone 027 / 230 98

# TREIZE ETOILES

Paraît le 20 de chaque mois. — Organe officiel de l'Association hôtelière du Valais. — Fondateur : Edmond Gay. — Rédacteur en chef : Bojen Olsommer, Sion, avenue de la Gare 10. — Administration et impression : Imprimerie Pillet, Martigny. — Régie des annonces : Imprimerie Pillet, Martigny, tél. 026 / 6 10 52. — Abonnements : Suisse Fr. 15.—, étranger Fr. 22.—, le numéro Fr. 1.40. — Compte de chèques II c 4320, Sion.

N° 12. Décembre 1960

## Nos collaborateurs

*S. Corinna Bille*

*Joseph Blatter*

*Félix Carruzzo*

*Maurice Chappaz*

*Simone Hauert*

*André Marcel*

*Pierrette Micheloud*

*Edouard Morand*

*Dr Henry Wuilloud*

*Maurice Zermatten*

*Gaby Zryd*

Vos  
conférences  
Vos rendez-vous  
d'affaires

**A la Table ronde**

**CHEZ ARNOLD**

à Sierre

Photos Deprez, Ruppen et de Roten, Thurre ; dessins Gea Augsburg

## Sommaire

Chers amis lecteurs !

Le grand sapin blanc

Ce vin joyeux

Journal intime d'un pays

Elections communales

Venthône et les « Trois âges de la vie »

Ski sans souci

Sports d'hiver

La lettre du vigneron

Potins valaisans

La mort du cochon

La foire au lard

Du champagne pour les fêtes

On est inquiet, on est inquiet...

Valaisans en voyage : Bulgarie

Meine Eindrücke in Deutschland

Menus de fêtes

Votre tour viendra : Pierre Darbellay

Inauguration

Couverture : « Adoration des Mages », bois sculpté, polychromé et doré, œuvre d'un sculpteur du Haut-Valais, seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle. Galerie Léopold Rey, Sion. (Quadrichromie offset Pillet, Martigny)

Douillette

Chaude

*ma couverture !*



La bonne adresse :

**Fabrique valaisanne de tissus  
et couvertures**

A. Imsand, Sion



**Le Bon Père  
"William"**

fine eau-de-vie de poires, vedette de la gastronomie

**henri zepf**

Place Saint-François

Grand-Chêne 6

Lausanne

Tél. 021 / 23 52 57



Depuis 36 ans  
spécialiste de machines à écrire et à calculer,  
meubles et fournitures de bureau

*Champagne*

**FELIX DAUCHER**

**GRANDS VINS MOUSSEUX DU VALAIS - ARDON**





# Chers amis lecteurs !

« Treize Etoiles » vous souhaite, en couleurs, un heureux Noël ! Et bon pied, bon œil, pour attaquer ce nouveau ruban de 365 jours, qui commence et qui finit par un dimanche.

Ruban ? Töppfer appelait ainsi la grand-route de plaine. Il lui préférait les zigzags de contrebandiers, les crocs-en-jambes, la diversité, l'imprévu...

Mais nous trouverons tout cela aussi sur notre chemin !

Pour sa onzième année, « Treize Etoiles » vous réserve en tout cas quelques surprises.

Le cercle de ses collaborateurs s'élargit.

Tous sont d'ailleurs gens de marque et de talent qui font à tout moment des étincelles, en sorte qu'on n'arrêterait jamais de les féliciter. Mais comment résister au plaisir, puisque l'occasion se présente, de rappeler deux faits de la dernière heure. Tout d'abord le prix 1960 attribué par la Société des éditeurs et compositeurs dramatiques à M. André Marcel. Ensuite M<sup>e</sup> Edouard Morand qui devient président (lisez maire ou syndic, chers amis du dehors) de Martigny, l'une des principales communes et villes du Valais. Nos chaleureux compliments à tous deux !

Eh bien, cette constellation comptera une étoile de plus, et qui n'est autre que Simone Hauert. Cette signature bien connue qui s'identifie avec celle d'« Annabelle », dont



Simone Hauert fut pendant trente ans l'animatrice, vous la trouverez dorénavant chaque mois dans « Treize Etoiles », chères lectrices — mais parions qu'elle soulèvera aussi, côté hommes, pas mal d'intérêt.

A part cela, nous aurons toute une série de numéros spéciaux, à commencer par celui de janvier, où l'on parlera beaucoup de Verbier, station phénomène. En mars ou avril... Mais laissons tomber le voile. Sinon, où serait la surprise ?

Enfin, en 1961, la revue publiera un feuillet de choix : Töppfer, justement, Töppfer en Valais, une suite étonnante.

Avec un tel chef de course, comment ne pas entrer d'un bon pied dans la nouvelle année ?

« Treize Etoiles »



# LE GRAND SAPIN BLANC

CONTE DE NOËL

— Louis, dit mon père, tu iras chercher dans la montagne un grand sapin blanc.

Louis était le domestique et il n'y en avait pas deux comme lui pour savoir dans quel endroit secret de la montagne se trouvaient les sapins blancs.

— Ils sont très rares les sapins blancs ? N'est-ce pas, Louis ?

— Oui, me répondit-il, il y en a seulement deux ou trois qui peuvent garder dans leurs aiguilles le blanc du givre.

Je croyais tout ce qu'il disait parce qu'il racontait bien les choses et qu'il avait une longue moustache noire dont il mâchait les deux bouts, les jours de colère.

Et tous les ans, à Noël, il nous ramenait le plus beau, le plus grand sapin de la forêt. S'il était grand ? Bien sûr, puisqu'il touchait presque le plafond de l'atelier de mon père. Mon père était un géant, mais son atelier avait au moins dix mètres de haut. Nous attendions derrière la porte et quand le bruit des orgues se faisait entendre, nous savions qu'il était permis d'entrer. Le sapin portait une pointe de verre argenté à son faite d'où s'échappait une gerbe de fils brillants. Et toutes les guirlandes à clochettes, les boules de couleurs, les oiseaux, et une centaine de bougies ! Mais les bougies étaient toujours blanches et on les laissait brûler longtemps.

Aujourd'hui, ce n'est pas du soir de Noël que je veux parler, c'est d'avant.

° ° °

Mais cette année-là Louis, le domestique qui était parti dans la montagne choisir le sapin blanc, ne revenait pas.

— Il s'est perdu, dit mon père. Je vais partir en traîneau à sa recherche.

— Je voudrais venir avec toi ! lui dis-je.

— Tu peux venir. Et qu'on n'oublie pas les chancelières !

Ah ! comme je l'aimais ce traîneau ! Il avait la forme d'une coquille de saint Jacques et une odeur de vieux cuir. Et les grelots du cheval, je les entends encore ! Mon père avait mis son gros

manteau en peau de chèvre du Tibet, et moi une pèlerine en peau de mouton. Et nous partîmes au grand trot sur la route. La couche de neige était si dure que le traîneau semblait bondir par-dessus les collines. Je riais de plaisir, mais pas trop car l'air froid gelait mes dents. En passant le Rhône, j'eus à peine le temps de voir qu'il charriait des blocs de glace qui étincelaient au soleil.

Nous entrâmes bientôt dans une grande forêt où le chemin, de plus en plus étroit, montait en tournant cinquante fois. A chaque tournant, mon père arrêta l'attelage, prenait un cor de chasse et soufflait dedans. Mais seul l'écho nous répondait. Les sapins devinrent toujours plus serrés, on était au milieu du jour et l'on ne voyait plus le soleil. Je me cachais sous les couvertures et j'enfonçais bien profond mes pieds dans ma chancelière.

— Tu n'as pas peur des loups ? dit mon père.

— Il y a des loups ?

— Ils ne te feront rien, dit-il.

— Est-ce que Louis les a rencontrés ?

— Louis n'a peur que du diable.

— Mais si le diable se déguise en loup ?

— C'est impossible, assura mon père, à Noël le diable est enfermé dans un cachot par les anges.

Je pensais au cachot où j'étais aussi enfermée parfois et où je me plaisais parce qu'on m'y laissait bien tranquille et que j'y retrouvais des petits jouets oubliés au fond d'un bahut. Soudain, le cheval fit un écart et nous reçûmes une hottée de neige sur la tête.

— Qu'est-ce que c'est ? gronda mon père.

Mais la neige une fois secouée, nous aperçûmes devant nous Louis qui levait les bras.

— Oh ! cria-t-il, le gredin, il m'a échappé !

Et il regardait en l'air sans beaucoup se préoccuper de nous.

— Eh bien ! c'est comme ça que tu nous ramènes le sapin blanc !... commença mon père.

Mais le sapin blanc était bel et bien attaché sur la grande luge que tirait le mulet de Louis. Et il ne fut pas nécessaire de le regarder long-

temps pour voir que c'était le plus merveilleux des arbres de Noël.

— Qu'as-tu fait pendant ces deux jours ? demanda sévèrement mon père.

— Oh ! monsieur ! si vous aviez vu ce que j'ai vu !

— Tu as vu quoi ?

— J'étais arrivé là-haut près de la Grotte et j'avais déjà abattu le sapin, quand j'ai vu les branches des autres sapins danser.

— Danser ?

— Oui, elles dansaient toutes, les unes après les autres, ou bien en même temps. Alors je me suis dit : « Il y a du louche là-dessous. » Mais j'avais beau regarder, je ne voyais rien. Le plus drôle c'est que j'entendais rire !

— Rire ?

— Oui, un drôle de petit rire, un rire comme d'une femme.

— Tu as bu, Louis !

— Non, monsieur !

Il y eut un silence et Louis reprit :

— Enfin je l'ai vu, j'ai compris pourquoi je ne le voyais pas : il était tout blanc !

— Qui était tout blanc ?

— L'écureuil ! monsieur, c'était un écureuil tout blanc.

— Ainsi, tu as vu un écureuil blanc... dit mon père gravement.

— Ah ! jamais encore ça n'était arrivé et jamais j'ai entendu quelqu'un dire qu'il avait vu un écureuil blanc. Mais moi je l'ai vu, de mes yeux propres. D'abord, on aurait dit un petit tas de neige sur la branche et quand il sautait : une boule de neige, une queue de neige ! Il me regardait, il se moquait de moi : c'est lui que j'avais entendu rire. J'ai dit : « Tu te moques parce que tu ne me connais pas ! » Moi j'ai un truc pour attraper les écureuils vivants, et j'ai voulu attraper celui-là. Pour le donner à vous...

Et Louis se tourna vers moi, les yeux humides de tendresse.

— Un écureuil tout blanc ! murmurai-je, extasiée.

— Allons ! dit mon père. Aide le cheval à tourner et nous redescendons.

Quand nous arrivâmes à Sierre, il faisait nuit. Toutes les petites lumières brillaient comme mille bougies de Noël. Et je croyais les entendre rire.

*S. Corinna Bille*





# Ce vin joyeux

*Fendant, tel je me nomme en langage natal,  
Echo de mes batailleuses terres  
Niant le sûr effet des récoltes sans mal.  
D'astre nouveau je remplis vos verres,  
Attisant le reflet d'un symbole royal,  
Nectar ou flamme, de sphère en sphère,  
Tout comme l'esprit du jour fend le minéral.*

A ceux qui ne me connaissent, comme à ceux qui me boivent sans réflexion, je dirai encore, afin d'éviter toute erreur sur la nature de mes origines, que de l'or exalté je tire ma transparence.

D'abord étoile, puis fleuve, puis légende.

J'ai reçu la mission de révéler aux hommes le feu secret qui couve dans l'ombre des labyrinthes, et qui n'attend, pour brûler et pour mettre en œuvre les visionnaires pouvoirs de l'âme, qu'un souffle d'air pur. C'est cette force que je représente, ce double perdu dans l'épaisse nuit de ses yeux clos.

Des étoffes bigarrées se balancent aux vitraux de celle qui tisse la laine à l'écart des temps exterminateurs. Elle a choisi d'aimer la vie ; tandis qu'elle tisse la laine vraie, s'ouvre et grandit en elle, par l'obéissance des gestes rituels, le jardin des vignes sages.

Buvez à la gloire de mon roi Karonos qui métamorphose les montagnes en vaisseaux de plaisance, les peines en soleil, et qui fait reculer à de si grandes distances la méchanceté, que personne ne pense plus à elle.

Je suis le carillon des fêtes.

Ce n'est pas dans mon rire qu'il faut trouver ma plus proche ressemblance, mais dans ma couleur. Tournesol, jour, clairière. C'est la terre qui danse, le rocher qui prophétise. Pendant ce temps, apparaissent devant vous les sept merveilles du bonheur, enfin dévoilées. Vous découvrirez alors la présence d'insoupçonnables créatures qui viennent généreusement à vous, pour vous conter leurs plus extraordinaires aventures, celle, entre autres, du rayon dans le miroir.

Vous avez suspendu des fleurs en papier de soie, légères comme du ciel, qui vont d'une fenêtre à l'autre, de celle de l'école à celle du boulanger, de celle-ci à celle-là. Elles se tiennent toutes, et toutes les maisons ont l'air de

s'envoler ensemble avec ces fleurs de vent léger aux teintes folles. La fête se prépare. Tous vous y serez, à cause de ce fruit des vignes lentement, péniblement mûri, à cause de cette étincelle qui a jailli de la pierre à l'instant où votre pioche l'a frappée.

Etoile, vous ai-je dit. Je tiens ma parole. Elle se dessine vivante dans le cercle cristallin du verre. Azur, neige, edelweiss. Une étoile comme il y en aura mille dans vos yeux après que vous aurez eu renouvelé le pacte avec l'aube primordiale.

Valaisans, un fleuve a sculpté votre pays. C'est l'eau nivéale, épouse du feu. Il la féconde et elle engendre ma mémoire. Mes coteaux soulignent sa fantaisie. De ma plus printanière tige à ma grappe-lumière, je chante avec elle le refrain de son voyage.

Je suis le poème d'amour qui passe de feuille en feuille sous les tonnelles de midi.

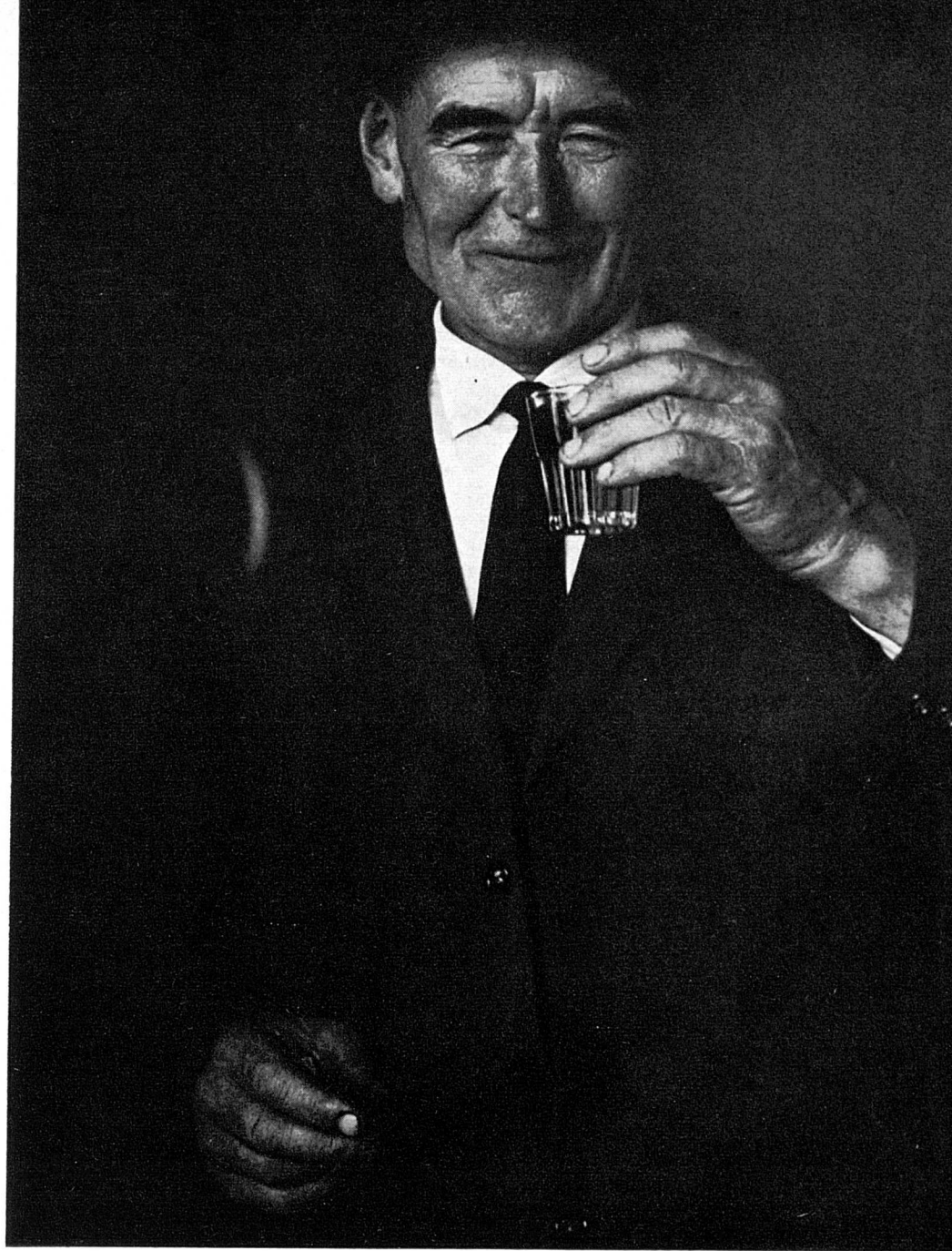
Viendras-tu aujourd'hui, claire tisseuse de chaleur ? Par cette rencontre subtile qui n'est jamais hasard, la joie se détermine dans la direction de ton visage, sachant qu'il n'attend plus rien d'autrui.

Légende.

Non pas une fable, mais ce qui doit être lu entre les lignes pour atteindre le parvis des premiers arcanes. Avec tout cela, sans compromettre d'une goutte ma vérité philosophique, je reste le radieux, le fluide, le merveilleux fendant qui fait rire et chanter les hommes, comme au temps de leur innocence.

Etoile, fleuve, légende.





La joie se détermine dans la direction de ton visage... Le merveilleux fendant qui fait rire et chanter les hommes.

# Journal intime d'un pays

*par Maurice Chappaz*

Et les hommes que deviennent-ils ? Cette construction est en elle-même une épopée, mais cela est-ce une réalité pour les constructeurs ? Je ne le crois pas, pour personne ; cette idée, les spectateurs seuls l'ont (et aussi les mineurs et les gens des galeries dont je ne parle pas ici et qui méritent une attention particulière). Il y a une liberté grandiose de l'œuvre, une fantaisie, une exultation et un ordre et, de l'autre part, malgré tout l'environnement (l'enivrement que je ressentais chaque matin à sept heures en traversant la place de Blava pour me rendre à une galerie dite « la rigole à Follonier » dont je devais mesurer l'avancement) il y a, si on compare, une réduction assez misérable du geste, une canalisation étroite de la pensée. Pas tant de joie. Je me rappelle ces dîners à la cantine, dîners le plus souvent en silence, en quinze minutes, ces visages bien souvent moroses ou durs, soucieux, vieilliss. Le journal. Le vin, le vin seul qui réveille. La vraie vie de ces gens, du reste stoïques et fiers, est ailleurs : dans leurs villages, leurs familles, leurs champs abandonnés, la maison qu'ils construiront avec leur paie, leur souffrance. Qui oserait dire qu'ils rempliraient volontiers à longueur de mois, d'années peut-être, telle ou telle fonction ? Qui oserait même regarder longtemps ceux de la gare à ciment ? Je repense à cette gare : le peintre Luc Lathion, avant de se lancer avec autant de foi que d'orgueil dans la passionnante aventure des toiles dites non figuratives, en a peint, mais comme peintre en bâtiment suspendu à une corde, les pylônes plongeants ; les autres sont toujours là : l'homme à la tringle de fer au travail insignifiant et nécessaire, et aux yeux si tristes, celui qui est sur le podium et enlève le couvercle au bidon de ciment et, comme dans un gag cruellement risible de Charlot, reçoit la poussière, et puis celui qui tire le seau, et ainsi de suite.

Les machines ont leur rythme, partout des hommes sont éparpillés en sentinelles. Leur présence tient à une petite buste jaune qui résume en elle les onze heures quotidiennes. Il est difficile de penser plus loin. Je ne vois pas tant d'intérêt à conduire la platine dans le tunnel noir, à manœuvrer telle ou telle manette, à avoir l'œil fixé sur des boutons qui s'allument rouges ou verts, à conduire un silobus sur les sempiternels et identiques cent mètres. Peut-être que ceux qui sont assis sur les mastodontes de Prazfleuri ont un certain sentiment de puissance. Pour varier il existe aussi les démonstrations. Non, malgré tout, la Dixence me semble féérique et douloureuse : n'est-ce pas le monde moderne ? Peut-être qu'une courte expérience seule et exaltante et je crois qu'il y a un renouvellement constant du personnel. Puis un homme de vingt ans en bonne santé doit éprouver une satisfaction profonde au moment de s'endormir s'il fait par exemple un métier de force comme celui peut-être de tasser le béton élastique et liquide sur le barrage. La jeunesse certes (pour les mâles aussi) est la plus haute satisfaction. Le travail change selon les jours, les postes différents. Il n'y a pas de sottes tâches mais peut-être quand même une ironie cruelle dans certains exercices. Ces ouvriers grattant des inégalités de ciment sur le barrage, à quatre pattes avec des brosses métalliques, parqués dans l'enceinte du bloc, m'ont rappelé l'officier de caserne qui faisait nettoyer la neige de la cour avec des brosses à dents. Plus utile mais pas plus intéressant.

Et plus haut, à l'échelon supérieur, chez les ingénieurs ? Je crois leurs tâches, plus ardues qu'elles puissent être, limitées, cloisonnées, déterminées et se recoupant entre elles. Les bureaux se chevauchent, examinent à la loupe chacun un secteur qui devient minuscule. Il s'agit d'application et non d'invention. J'ai imaginé des vues d'ensemble, des décisions, une stratégie, une création personnelle. Un ingénieur renommé me lança cette boutade dans une conversation : « Même l'ingénieur en chef n'est qu'un facteur qui met une lettre à la poste. Les inventeurs, les créateurs des barrages vous ne les trouverez vraiment que beaucoup plus loin. Sortez de l'entreprise elle-même, remontez aux grandes écoles et là aboutissez encore plus haut : à quelques chercheurs, quelques mathématiciens qui



font de la spéculation pure, gratuite, sans buts intéressés. Ces savants créent le nouveau monde. Ensuite il y a des fabriques de plans avec des fonctionnaires compétents, zélés et soucieux en général de la solde, de la nourriture, des autos comme le commun des mortels quand il s'enrichit. »

Je l'écoutais, je me rappelais les conversations des mess, nos loisirs, nos désirs, nos lectures policières. Le manœuvre des chantiers lit parfois plus et mieux que l'homme au faux-col blanc.

L'épopée dans l'œuvre, la médiocrité dans la vie ! Est-ce que, en général, je touche à une certaine vérité ou est-ce que je me trompe ? Est-ce pour nous que la Bible dit : « Que sert à l'homme de gagner l'univers s'il vient à perdre son âme ? » Car en même temps je crois qu'il faut essayer de gagner l'univers. Le Valais a raison de devenir, avec ses amis vaudois et italiens, la Grande Dixence.

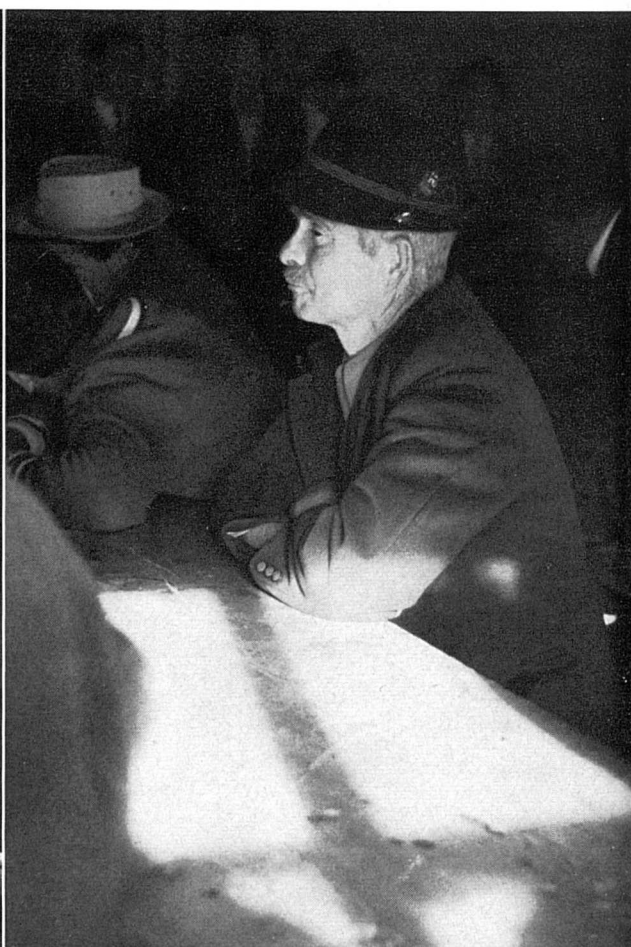
Mais qu'avons-nous à découvrir pour que la bénédiction du monde retombe sur nous tout entière ? Ai-je trop décapé une certaine légende de gloire ou de bonheur facile ? Si les hommes de la Dixence sont joyeux ils le sont malgré tout, envers et contre tout, parce qu'ils ont de la bonté en eux.

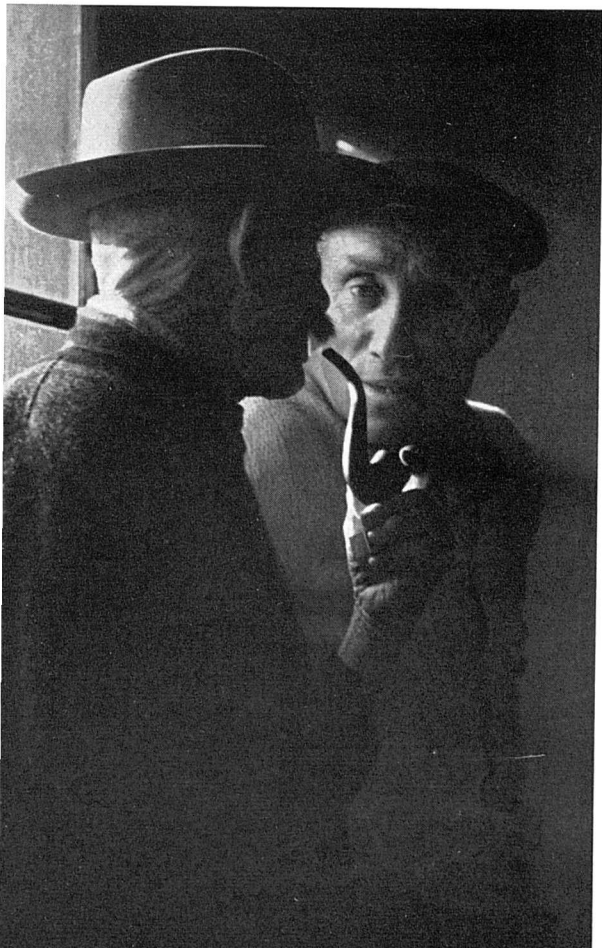
*Maurice Chappaz*



Dans les villes et villages on a tiré les ficelles. Conciliabules, cabales, grandes assemblées. Mobilisation générale. Chaque commune avait à choisir ses édiles, ses magistrats. Partie plus passionnante, plus disputée que beaucoup de grandes affaires du pays. La commune est la cellule de base, tout y est intime et domestique. \* Les hommes de Guttet sont rassemblés dans la salle communale. Une rangée, dos au mur, se voit du dehors. A l'intérieur, dans cette odeur de vieux bois, de vieux chalet culotté, dans les rais de lumière qui percent cette épaisseur d'haleine, les hommes de Guttet, dignes comme tous les Valaisans, exercent leurs droits. \* Cette série étonnante sortie des bacs d'Oswald Ruppen contient tout, résume tout. Elle explique même, entre les lignes, l'absence des chères épouses qui préparent le dîner.

## Elections communales







# Venthône et les «Trois âges de la vie»

*Céramiques d'Alfred Wicky*

Par une fin d'après-midi roussie et vert-de-grisée, toute secouée sous le grand foehn d'automne, nous sommes montés à Venthône, le plus beau village de la Noble-Contrée, pour voir la céramique murale qu'Alfred Wicky vient de poser sur la maison d'école.

Le long du sentier raide qui prend au-dessus de Veyras, entre vignes et vergers, la haie d'épine-noire nous a caché un moment la grosse tour de Venthône ; soudain nous l'avons vue se dresser devant nous et nous aurions pu en toucher du doigt les vieilles pierres. Nous étions arrivés sur la place. Elle a perdu son tilleul plusieurs fois centenaire, mais elle n'en reste pas moins belle, au contraire ! Sa nudité révèle en entier le profil de l'église et la grande façade nord de la tour. Entre les deux : un morceau du paysage jaune et noir de la vallée du Rhône. De chaque côté : un peuplier qui deviendra grand.

Emerveillés, nous traversons le village, regardant les anciennes demeures, la cure du même style que la tour, les chalets enchevêtrés et nous débouchons tout en haut sur une immense place qui est celle de la nouvelle maison d'école. Jamais je n'ai vu de cour aussi vaste ; l'école aussi est à sa mesure. Sur sa face ouest, à une quarantaine de mètres de la route de Montana, s'étend en hauteur une importante fresque de catelles que partage discrètement une croix.

C'est une céramique turbulente et fraîche comme un matin de printemps ! Car ici le printemps de la vie joue, avec raison, le principal rôle. Sur un fond de prés joyeusement verts, s'ébattent des enfants. Ils sont à peine suggérés d'un trait clair griffant la céramique pour en retrouver l'argile, mais ils sont là d'une présence si réelle, les filles avec leur chevelure arquée par le rythme de la ronde,





les garçons et leur geste déjà lourd de vie. Quelques pruniers éclairent ce premier âge. Le second âge, au-dessus, a comme décor le paysage d'aujourd'hui où le roux — ce beau roux d'octobre et de novembre — domine. Ici, l'homme et la femme se sont aimés, ont planté la vigne et les arbres, ont envoyé les enfants à l'école. Ils savent le prix du bonheur, la dureté et la joie de l'existence. Ce n'est plus la silhouette blanche des fleurs de prunier, mais celle des ceps noirs dans la lumière orangée d'un soir d'automne. Au sommet, voici le ciel mauve et froid, les pans de glace de l'hiver où la lumière est toute intérieure. Deux vieillards que l'on voit à peine s'acheminent doucement vers leur fin qui sera le vrai commencement.

\* \* \*

Nous contemplons. Pendant ce temps sont arrivés M. Métrailler, président de Venthône, M. Masserey, président de la Bourgeoisie, et MM. Berclaz et Bruttin, conseillers. Le soir a étendu ses premières ombres, mais les couleurs si gaies, si franches de la fresque ne s'éteignent pas si vite. Nous félicitons l'artiste et les autorités.

— Ils auront une belle œuvre à regarder, vos enfants ! Ça leur donnera le goût de la beauté en même temps que celui du travail. Et quelle place pour jouer, s'exercer, la cour est plus grande que celle de Sierre !

— Voulez-vous visiter la tour ? nous demande aimablement M. le président.

— Oui ! oui !

Nous voilà dans la grande salle boisée de mélèze et dont un pilier porte la date 1609 — mais la tour date du XII<sup>e</sup> siècle — où ont lieu les séances et les fêtes des citoyens de Venthône. Un passeplat couvert de ferrures m'intrigue. Je vais l'ouvrir. Il donne sur la cuisine où un âtre très large abrite des grillages à raclette.

— Ah ! dit la malicieuse Léone Wicky, elle est à vous maintenant la maison des seigneurs !

— En haut, c'est la salle des tortures.

— Montons voir.

Dans ce grenier où l'on pourrait facilement mettre deux étages, on nous montre un cachot de fer et des poteaux où l'on attachait les condamnés. Une petite roue de bois, suspendue dans le ciel sans fond de ce galetas moyen-âgeux, évoque un jeu de poulies et de sinistres pendaisons.

Ici des gens ont souffert, il en reste un air oppressant. Pour nous changer les idées, nos hôtes nous aident à descendre l'escalier tournant qui mène à la cave. Une belle cave voûtée avec des tonneaux roux, des channes dûment renversées et des gobelets de bois. Mais c'est dans des verres que l'on nous offre des vins savoureux d'un pays vrai, de ces vins de roche au goût fauvelet comme l'a si bien dit James Joyce qui fit un séjour en Valais. Un fendant franc et net, et une humagne parfaitement soignée par le caviste de céans, bellement amère en même temps que riche et veloutée. Nous prolongeons la tournée de l'humagne. Les verres circulent autour du guillon. Les plaisanteries fusent, presque les chansons.

— Ce vin, il fait du bien aux femmes quand c'est les hommes qui le boivent !...

— Mais on le réserve quand même pour les accouchées, dit Léone.



Oh ! maintenant s'il y a encore des accouchées, il n'y a bientôt plus de vignes d'humagne. On les compte sur les doigts les parchets d'humagne en Valais.

Puis c'est un flacon de dôle authentique. Gamay pour un quart et trois quart de pinot.

— Mais le pinot, explique le président de la Bourgeoisie, ce n'est pas du pinot de Wädenswil, c'est un pinot plus fin, moins abondant aussi, mais nous voulons la qualité : nous avons choisi un pinot Oberlin, une sélection des Vaudois. Avec notre terre, nos vignes sises près de la petite chapelle de Saint-Ginier, on voit ce que ça peut donner ! Du tout bon.

Et pour terminer une soirée si parfaite, on nous invite encore au Restaurant Belle-Vue, où l'assiette valaisanne s'accompagne de la même humagne de plus en plus rare, mais célèbre.

Nous quittons Venthône, tard dans la nuit, émus d'un accueil si cordial et de la fine courtoisie de nos hôtes.

*S. Corina Bille*

# Ki

## sans souci

Les femmes adorent lire pour la deux cent et unième fois ce qu'elles ont lu deux cent fois. Ce qui justifie l'existence des chroniques de mode, de beauté, de féminités !

Pour vous faire plaisir, donc, reprenons les impératifs de la saison. Oh ! ce n'est pas simple du tout, de s'équiper avec psychologie, astuce, confort, chaleur et gaieté.

On recommande « les joyeux anoraks imprimés et fourrés », mais les motifs rouges ou bleus jurent avec le fuseau prune, et quant à faire blouser

une veste sur des knickers, laissons cela aux adorables créatures faites à ravir de la tête aux pieds qui, pour exister, n'en sont cependant pas toutes skieuses émérites. Quant à la doublure d'imitation fourrure, elle fait transpirer et déguise en trappeur, ce qui n'avantage ni les petites silhouettes dodues, ni les longues efflanquées.

On recommande aussi le bonnet « élément très important » (sic.). Or le chapeau tyrolien, il faut un certain type pour l'arborer sans ridicule, et puis, dans les chutes, il est le premier à tomber ; le bonnet de cycliste est à croquer seulement sur les visages ronds et radieux ; la toque de fourrure, sophistiquée, se concilie mal avec la couperose, le nez rouge et la coiffure gonflée ; et la cagoule donne un coup de vieux bien connu.

On recommande encore la combinaison-fuseau écossaise, mais comment y camoufler les bourrelets ? Quant à la

combinaison « à multiples usages », c'est-à-dire qui se porte sur les pistes, puis au bar, elle est le mythe de la tenue 8 heures (du matin)-minuit !

On vante la marinière remplaçant l'anorak « par beau temps ». Elle aura bonne mine, avec ses bordures de franges ou de rubans brodés, lorsque, trempée de neige, elle émergera d'une baignoire... ou d'une bourrasque, toujours imprévisible.

Quant aux « ponchos » tyroliens, brésiliens, suédois, « tenant lieu d'anorak et de veste-promenade », alors là, je suis impatiente de les voir enchaîner les slaloms.

Mais je m'aperçois que je ne vous fais pas du tout plaisir, avec cette chronique ! Je devais vous donner une recette pour skier sans souci.

Bon, écoutez-moi : à moins d'être une championne, jeune, jolie et bien faite, comme dans les contes, à moins d'être le fleuron des pistes, l'étoile des bars, équipez-vous comme vous et moi : des fuseaux d'élastiss bien coupés, foncés, avec un honnête anorak de coton ton sur ton, un gros pull de laine mèche encolure en V, un cardigan très douillet, un chemisier de flanelle, un polo de laine chinée, un bonnet essayé avec lucidité, des mouffles sur de petits gants de soie, des chaussettes de tricot sur un collant de nylon mousse. Pour le soir, des slacks de flanelle ou velours, un chemisier pure soie d'un ton imprévu, un cardigan bordé à la Chanel ; si vous êtes en fonds et en forme, une combinaison.

Ainsi, vous skiez sans complexes, donc sans souci.

S. Hauert.

Le soir, les skieuses oublient leurs chutes et les skieurs leurs performances pour lancer, au coin du feu, l'opération-séduction.



*Si ces combinaisons vous tentent, examinez votre silhouette avec sévérité avant de les commander. A gauche, un lainage élastiss résolument moulé et échancré (env. 245 fr.). A droite, une peau de serpent jaspée, complétée par une veste (doublure amovible) pouvant remplacer l'anorak (env. 273 francs). Modèles Fusalp. Exclusivités Mages-Sport, Lausanne.*

## Sports d'hiver

Il y a des gens qui ne se livrent pas à la compétition mais qui se retrouvent fleuris, comme des champions, après une randonnée à skis.

Des amis, les bras chargés de bouquets, leur font raconter leurs exploits et les félicitent de s'en tirer avec tant de bonheur :

Une jambe brisée... seulement ? Vous auriez pu vous fracturer le crâne !

Ce n'est pas un reproche, c'est une constatation.

Le danger des sports d'hiver réside en ceci qu'on peut se casser une jambe ou un bras, sur un champ de neige, face à un merveilleux cirque de montagnes, au lieu de se la casser dans le vestibule de son appartement, devant un aspirateur à poussière.

Les risques sont les mêmes et peut-être est-on plus sûr de soi en chaussant carrément des skis plutôt que des souliers bas.

Tous les jours on apprend que des malheureux ont glissé sur des feuilles mortes ou sur le verglas parce qu'ils avaient trouvé plus commode d'aller, sans skis aux pieds, faire la tournée des magasins.

En réalité, l'hiver surprend tout le monde, à l'exception, précisément, des sportifs, qui sont armés pour l'affronter.

• • •

Il y a les chutes possibles, mais enfin on ne tombe pas toujours mal. Parfois c'est au pied d'un arbre et parfois aux pieds d'une jolie femme.

Question de chance.

Dans le premier cas, vous en avez pour six semaines d'hôpital et, dans le second, pour quarante ans de mariage.

C'est vite passé, six semaines.

Et puis, il ne faut pas toujours envisager l'accident, il y a l'air salubre des hauteurs.

Quand vous avez passé toute une soirée dans un bar plein de fumée à boire des liqueurs, à danser, à bavarder avec des entraîneuses, ça fait du bien de vous retrouver dans un paysage immaculé et de respirer profondément.

On fait aussi d'aimables rencontres.

Je ne parle pas de celles des sapins qui peuvent, eux aussi, se trouver sur votre chemin, mais de celles des amis d'hier ou de demain.

• • •

J'ai toujours regretté, pour ma part, de ne pas pouvoir me livrer aux joies du ski.

Vous me direz qu'il ne tiendrait qu'à moi...

Non, voyez-vous, comme je prends des vacances en été, je ne vois guère que l'Himalaya qui pourrait être à ma portée.

Et il ne serait pas à celle de ma bourse.

Il faut convenir aussi que je ne connais du ski que ce que j'en apprends dans les trains :

Je commence à savoir parfaitement me garer d'un skieur, lancé à pleine vitesse, quand il porte ses lattes sur l'épaule et depuis 1946, où j'ai été blessé au nez, dans une collision, entre la porte du wagon-restaurant et un compartiment de deuxième classe, je ne me souviens pas d'avoir été touché.

Alors, je suppose que si je parviens à éviter les skieurs dans un petit couloir où ils sont entassés les uns sur les autres, à plus forte raison pourrais-je leur échapper dans l'immensité de la nature...

Il me resterait encore, mais ça c'est la moindre des choses, à apprendre à skier.

J'ai tellement entendu de théoriciens que sur ce chapitre je suis ferré à glace et à neige, et que je n'aurais qu'à prendre mon élan dans n'importe quelle discussion pour me tirer d'affaire à mon honneur.

Inutile de me donner des conseils, je sais.

C'est le temps qui me manque pour mettre en pratique ma science, mais vous pouvez me faire confiance, elle est là, dans ma tête... et je souris quand je vois des amateurs se lancer, sans connaissances approfondies du sport, sur des pentes neigeuses, alors que moi qui étudie le ski depuis tant d'années je m'abstiens.

Si ce n'est pas malheureux d'avoir ses vacances en été !

J'explique toujours aux gens que je rencontre en petit caleçon sur la Côte d'Azur, comment je me comporterais, au mois de décembre, sur un champ de neige.

Et je sens qu'ils m'envient, bien mieux, qu'ils me jalouent.

*André Marcel*

# La lettre du vigneron

Un mien ami qui avait, le fait n'est pas rare, assez souvent affaire avec ce qu'on appelle le préposé, me disait que si l'on voulait que le carême passe vite, on n'avait qu'à avoir une grosse dette à payer à Pâques !

Je n'ai heureusement, pour le moment (mais on ne sait jamais), pas eu encore besoin de recourir à cet intéressant procédé pour m'apercevoir que le temps file comme l'éclair. « Fugit interea tempus, irreparabile tempus », ai-je appris au temps de ma jeunesse folle, comme on disait jadis, ce que je ne voulais pas croire alors, mais il y a maintenant régulièrement, vers le début du mois, un coup de téléphone qui me rappelle, très gentiment, qu'à « Treize Etoiles » on attend la « Lettre du vigneron », pour la mise en pages de la revue, cela veut dire qu'un mois de plus vient vite de s'écouler.

Et alors qu'il y a quatre semaines à peine je vendangeais encore, ce matin, quand le téléphone a sonné, j'étais à la cave surveillant les vins nouveaux qui, entre parenthèses, ne vont pas mal du tout.

— Monsieur, il y a une dame qui veut vous parler ! entendis-je au sommet de l'escalier.

— Qu'est-ce qu'elle veut, celle-là ?

— Je ne sais pas. Il faut que vous veniez vous-même, qu'elle dit.

Je monte et c'est, au bout du fil, M<sup>me</sup> Olsommer qui me réclame cette fameuse « Lettre », parce que le numéro de décembre va paraître, on attend là-dessus, ça presse...

Charrette, il me semblait que c'était pourtant à peine hier que j'avais envoyé ce truc-là, et sans avoir pu faire le tiers de la moitié du quart de ce que j'avais à faire, un mois m'avait filé entre les jambes sans que je m'en aperçoive.

Voilà comment va la vie. On ne sait pas comment, mais on y va quand même.

Et allons-y.

Maintenant que les soirées s'allongent, on a pu tranquillement savourer ce « Rapport » que le vigneron attend chaque année avec impatience, parce qu'il donne l'image fidèle de ce qu'ont été nos vendanges et que cela lui permet de faire des réflexions et des comparaisons intéressantes.

Ce rapport est celui du Laboratoire cantonal que dirige avec compétence et aussi beaucoup d'amabilité pour qui s'adresse à lui, le Dr J. Venetz. Dans le dit rapport, il n'y a que des chiffres, mais qui sont plus éloquents que de longues tirades et des phrases à n'en plus finir, à condition de savoir les lire, bien entendu. Maintenant, on sait à quoi s'en tenir et on ne patauge plus dans l'incertain et l'approximatif d'autrefois. On disait alors : « On a fait de belles vendanges », ou bien « La récolte a été misérable cette année ». Cela veut dire quoi ? Rien du tout. Grâce au Dr Venetz et à ses collaborateurs, on sait de façon claire et nette qu'on a encavé, cet automne, 32 365 175 litres de

blanc et 7 124 234 litres de rouge, ce qui fait au total 39 888 714 litres en 1960 contre 40 320 873 litres en 1959, soit 15 millions de litres de plus environ, chacune des deux années, que les années moyennes. Je ne parle pas de l'année 1957, où le gel de printemps ramena la récolte à 17 millions de litres, et de 1956, où ce fut le gel d'hiver qui eut à peu près le même résultat avec ses 13,8 millions de litres. 1960 et 1959 ont donc été, toutes deux, de très bonnes années au point de vue quantité et, chose extraordinaire, 1959 le fut également en qualité. « Mirabile dictu ! », dirait Virgile.

Bien que, la présente année, on ait tout de même pu enregistrer des sondages record allant jusqu'à 135 degrés Oechsle pour de la malvoisie et même 140 pour de l'hermitage, on n'a pas eu cette constante élevée de degrés de 1959. Le sondage moyen est, en effet, d'environ 5 à 6 degrés inférieur à celui de l'an dernier. Ce n'est, heureusement, pas énorme et il n'y a pas lieu de craindre pour l'avenir des 1960 qui, sans avoir peut-être le feu des précédents, à ce qu'on peut déjà juger, promettent, tout de même, une agréable et sympathique fraîcheur qui les feront facilement et gentiment glisser sur les nombreuses pentes des gosiers qui leur seront ouverts.

Il faut, au reste, toujours savoir attendre pour juger un vin, et vouloir, comme c'est malheureusement trop souvent le cas, dire avant les vendanges mêmes ce que donnera le vin de l'année est absolument incompréhensible et absurde. Je veux bien qu'en année exceptionnellement chaude comme le furent par exemple 1911, 1925, 1934, 1945 ou 1959, on puisse espérer quelque chose de tout à fait remarquable, mais on n'en est pas même sûr. Qui vous

## Le néflier dans les vignes

*Puisque « Treize Etoiles » a eu la lumineuse idée de s'intéresser désormais aussi à la gastronomie, je veux bien y apporter ma modeste contribution de vigneron.*

*J'ai planté dans une de mes vignes un néflier, un arbre inconnu probablement du 99 % de mes lecteurs et qui, naturellement, porte des nèfles ! Autrefois, quand il y avait encore des jardins dits de ville autour de Sion, où il n'y a maintenant plus que des maisons, hélas ! on en trouvait un dans chacun de ces jardins.*

*J'ai terminé mes vendanges le 12 novembre et ramassé quelques jours après mes Nèfles (j'écris avec une majuscule, parce qu'elles le méritent). Aujourd'hui, 6 décembre, nous allons faire nos pâtes aux nèfles qui laissent loin derrière elles ces produits chimiques que l'on achètent dans des boîtes magnifiquement décorées jusque dans les villages les plus reculés.*

*Voici comment on les fait : prendre les nèfles très mûres, les passer au tamis afin d'enlever la peau et les noyaux. Peser la purée, délayer dans très peu d'eau, les trois quarts ou, si l'on préfère, même poids de sucre, laisser bouillir une demi-heure en remuant constamment afin que cela ne s'attache pas au fond de la bassine. Ajouter un verre de malvoisie ou d'hermitage, si possible flétri, par kilo.*

*Etendre sur une plaque de marbre saupoudrée de sucre et mettre au froid. Au bout de deux à trois jours, découper en petits carrés, les saupoudrer de sucre, les étendre et mettre sécher quelques jours (le mieux sur une armoire dans une chambre bien chauffée). Mettre ensuite dans une boîte par couches séparées par un papier parchemin. C'est extra.*





Mon cher,

C'est une lettre d'adieux que je t'adresse aujourd'hui, mon cher !

Prends cela comme tu voudras mais, vois-tu, pour des raisons impérieuses, je ne pourrai plus t'entretenir des potins qui constituent la vie de ce pays.

Pourquoi ? Parce que j'entre dans la catégorie de ceux qui les alimentent ? Peut-être.

Mais surtout parce que je vais avoir à m'occuper de tant de choses qui désormais me regardent qu'il ne me restera plus de temps pour ouvrir les yeux sur les affaires des autres et pour colporter des cancons.

C'est que, tu comprends, il y a eu les élections. Celles dont je t'entretenais dans ma dernière lettre.

Si une ou deux fois la fin des jouets électoraux fut pour moi l'occasion de me donner plus de loisirs à te consacrer, dans le cas présent, c'est le contraire qui s'est produit.

Peut-être auras-tu lu quelque chose à ce sujet dans des journaux qui se veulent bien informés. J'aurais quoi qu'il en soit mauvaise grâce d'insister.

Mais je ne t'oublierai pas, ni la revue qui m'a permis depuis quelques années de t'adresser mes lettres en forme « ouverte ».

J'aurai même probablement un peu mal au cœur de perdre ce moyen de laisser apparaître une certaine fantaisie que cache parfois le sérieux personnage.

C'est à « Treize Etoiles » que je dois d'avoir pu montrer parfois le côté drôle et cocasse des événements qui, traditionnellement, ne prêtent pas à rire.

Il s'agit d'un moyen radical à utiliser lorsqu'on veut éviter de se faire de la vie une image trop componctueuse et triste ou de « statufier » les gens et les choses avant qu'elles aient passé.

Et puis, il y avait beaucoup d'indiscrets qui lisaient mes lettres et qui m'adressaient de souriants reproches et même parfois des compliments. Ça me fait un peu mal de les décevoir.

Seulement, vois-tu, il faut se faire une raison. Et penser que les jours n'ont que vingt-quatre heures dont une partie, même minime, doit pourtant être utilisée à dormir, à se nourrir et à aimer ceux qui vivent.

D'autres après moi potineront, je ne m'en fais guère, et ceci d'autant plus que j'ai combattu toute ma vie le mythe de « l'irremplacabilité » !

Ouf ! pour ce barbarisme ! Mais ça dit bien ce que ça veut dire : ces gens qui pensent qu'après leur départ

de ce monde la terre va arrêter de tourner. Et elle tourne, malgré cela, depuis des millénaires !

Non, tu n'auras pas lieu de me regretter ! Tu penseras que j'utilise mes loisirs depuis maintenant à suivre de plus près le drame humain — ou la comédie humaine, prends ça comme il te plaît — dans tous les divers aspects que cela peut présenter.

J'observerai sans moins de sens critique, mais avec plus de discrétion dans mes propos, comme il sied à la charge en cause.

Et je me dirai que tous ces Fabien, toi et les autres, qui ont quitté le sol natal ont de la chance d'avoir « Treize Etoiles » pour leur apporter les échos du temps.

Qu'ils sachent aussi que je pense à eux et que toujours, lors de leur passage en Valais, j'aurai du plaisir à lier amitié avec l'un ou l'autre en nous approchant ensemble de ce vin et de ces mets typiquement de chez nous qui sont le dénominateur commun des gens bien nés et fidèles aux bonnes traditions.

Bien à toi.



dit qu'une année plus modeste, un vin, jugé assez quelconque au début, ne se révélera pas un jour un fort gentil compagnon, si on lui laisse le temps de réfléchir et de méditer dans l'ombre mystérieuse, dans ce qu'étaient les caves des vieilles maisons d'autrefois et non dans ces boîtes en béton, triomphe de nos modernes architectes, et où l'on peut mettre tout ce qu'on voudra, mais pas du vin. Tenez, je viens d'en faire la constatation avec une malvoisie 1958. Comme je la faisais déguster à un ami — pas celui du préposé cité au début de ma lettre, un autre — celui-ci, qui ne cache pas ce qu'il pense, me dit sans autre :

— Eh bien, mon vieux, si tu penses te monter le cou avec cette histoire-là, tu peux encore te casser deux ou trois fois les côtes en tombant de cheval !

Je ne me suis plus recassé les côtes en tombant de cheval, mais entre temps ma malvoisie a tout à fait changé et en la redégustant ces derniers jours avec le même indigène, nous avons trouvé qu'elle était devenue bien buvable ! Pourquoi ? Comment ? Je n'en sais pas plus que vous.

Le vin, c'est quelque chose de vivant, ce n'est pas le résultat d'une combinaison de formules chimiques où l'on vous fourre ensemble, en les brassant, des atomes de carbone, avec d'autres d'hydrogène, d'oxygène, d'azote et je ne sais quoi encore. Il contient des levures actives si on ne les a pas assassinées en les filtrant razibus ; tout ça travaille et un beau jour, si le produit était à son origine franc et honnête, on ne s'y reconnaît plus. C'est comme

une gamine qu'on a connue à l'âge ingrat de la Backfisch et qu'on retrouve deux ou trois ans après devenue une toute appétissante jouvencelle à laquelle on pourrait appliquer la traduction d'un notaire séduisant de cette phrase latine : « Est quaedam flere voluptas » (il y a des dames que l'on flaire avec volupté !). Tout ça pour dire qu'il y a, au fond, des tas de problèmes que, malgré notre ère atomique, on n'a pas encore résolus et qu'il est aussi bien mieux que l'on n'arrive pas à résoudre.

Virgile a bien pu dire : « Felix qui potuit rerum cognoscere causas ! » (heureux celui qui peut connaître l'origine des choses.) Je crois néanmoins qu'il est tout de même bon qu'il reste encore des mystères qui nous échappent. Le vin, dans tous les cas, reste, sous bien des rapports, un de ceux-là.

Et voilà pourquoi j'ai confiance dans l'avenir des 1960, et puisque maintenant j'ai pu remplir mon papier et tranquilliser M<sup>me</sup> Olsommer, je m'en vais retourner à la cave et en boire un verre à votre santé à tous.

« A la vôtre et à la prochaine ! », comme disent les gens d'un canton voisin !



vigneron à Diolloy

# La mort du cochon

Cette horrible tache de sang, là, sur la neige... Horreur ! Non. C'est Joseph qui a fait boucherie.

On l'avait acheté au printemps, à Sion, un samedi. Il était pas plus gros que ça. Quels cris il poussait tandis que le marchand le tirait, de la caisse de bois, par les oreilles, un logis passager qu'il partageait avec le reste de la nichée. De Sion au village, le camion sentit mauvais. Puis il y eut ces grognements, de nouveau, qui se perdirent dans une étable, dans une odeur de soupe aigre et de petit lait suret.

Oh ! le fainéant ! Il ne vécut plus que pour manger et pour dormir. L'été, on pouvait le voir étendu entre ombre et soleil, devant la grange, digérant, l'oreille basse, la paupière close. Tout le monde travaillait : le mulet, la vache, le mouton. Lui, il ne pensait qu'à manger, à se goinfrer, roulant de repas en festin, de sieste en sommeil sur la pente de son vice.

Joseph venait le voir, clignait de l'œil, mesurait d'un regard son tour de poitrine, la consistance de ses cuisses, et souriait. Et le cochon était content.

L'automne fut pour lui une saison royale. L'auge sentait la betterave fraîche, la pomme de terre nouvelle, le son des dernières moutures. Il dévorait en grognant, se sentait grossir et s'admirait de son appétit inépuisable.

Et grognait, pour ne pas perdre l'habitude. Mais tout allait bien. Les pieds dans le plat, ses jolis sabots roses dans la soupe, il trouvait la vie belle et se vautrait dans son épicurisme.

Le malheureux ! Ne pouvait-il pas se douter que, de la part de l'homme, tant de générosité cachait de sourds desseins ?

L'homme a dit un jour, au début de janvier :

— J'ai mesuré : il a les douze tours...

— Bon, a dit la femme. Et moi, je n'ai plus rien à lui donner !

Le cochon était condamné à mort.

Ils sont allés chercher Pierre, le boucher.

— Tu es libre, demain ?

— Non. Pris tous les jours, jusqu'à la semaine prochaine.

— Alors, la semaine prochaine.

Aucun pressentiment ne trouble le sommeil du condamné. Il bâfre avec voracité le dernier festin. Pour quoi tout ce monde, aujourd'hui, devant l'étable ? Comme il n'est pas sorti à l'air libre depuis l'été, ses pas sont

maladroits. Il grogne, soudain inquiet, promène son œil oblique d'une image à l'autre. Le monde est devenu tout blanc. Il n'y a plus d'herbe mais cette chose blanche qu'il caresse du groin. C'est froid et propre ! Dégoûtant ! Il voudrait rentrer au chaud, se réchauffer un peu dans la boue. C'est bon, des pieds sales et ces merveilleuses odeurs de fumier ! Ici, ça ne sent rien.

Il fait demi-tour : une corde se noue à son pied. Il crie. Il s'indigne. « Alors, quoi, je ne suis donc pas libre d'aller où je veux ? » Les enfants rient, toute une marmaille insolente qui sort justement de l'école. Ils ont entendu ces cris et ils se sont précipités. Il baisse la tête, tire le pied, rage. Un homme l'empoigne par l'oreille, un autre ose le tirer par la queue. Le joli tire-bouchon se dévide. Honte à eux !

Il est bien forcé d'avancer vers le milieu du jardin. Mais il n'aime pas ça, non. Il était mieux dans l'ombre, à patauger. Une fois encore, d'un mouvement brusque, il leur échappe. Presque. Cette maudite corde, à son pied ! On le ramène, on le bouscule. Ils sont trois ou quatre à le brutaliser. Il hurle.

Les enfants rient, piaillent. Leur tour viendra.

Et pan !

C'est une formidable détonation qui retentit jusqu'au fond de son être ; une explosion d'étoiles fabuleuses. Il a poussé un cri atroce mais il ne s'est pas entendu. Il avait seulement vu cet homme noir qui levait une hache et il avait eu peur. C'est tout. Il est d'abord tombé à genoux, sur ses deux genoux, comme s'il priait. Puis, il s'est couché sur le flanc.

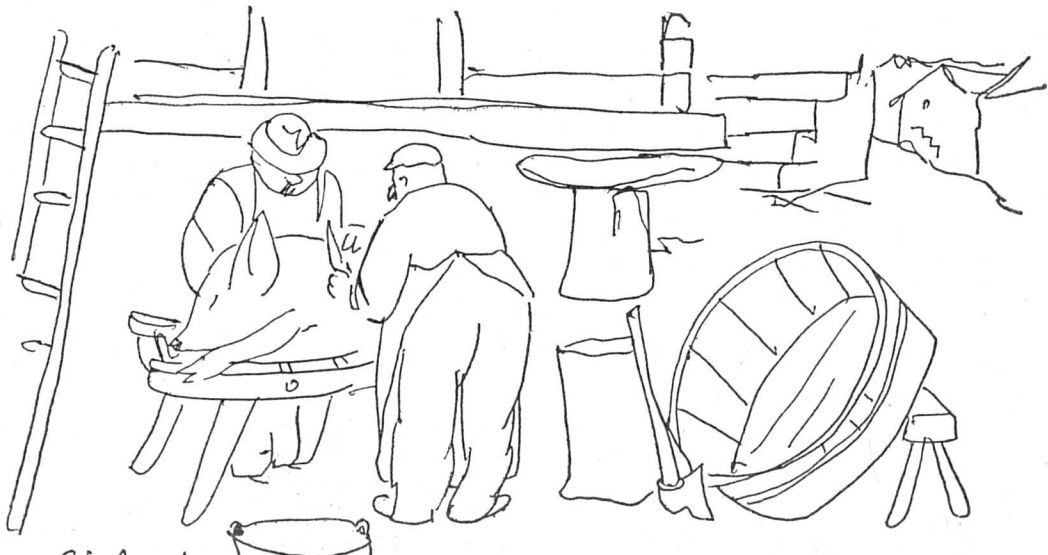
Est-ce qu'il a encore senti cette horrible chose qui lui entraînait dans le cou ? Il crie encore mais c'est dans son inconscience étrange où la nuit se mêle à un gargouillement liquide.

Puis plus rien.

Rien que cette tache de sang dans la neige, cette cascade rouge que Marie agite dans un baquet et cette eau chaude, brûlante, qui fume dans la huche.

Mort, le pauvre cochon va prendre son premier bain.

Maurice Jansin.





La traditionnelle foire au lard de Martigny-Bourg attire de plus en plus de monde. Elle est photographiée, croquée, racontée, télévisée. « Treize Etoiles » y a délégué cette fois Oswald Ruppen qui en est revenu avec un gros jambon et quelques instantanés.



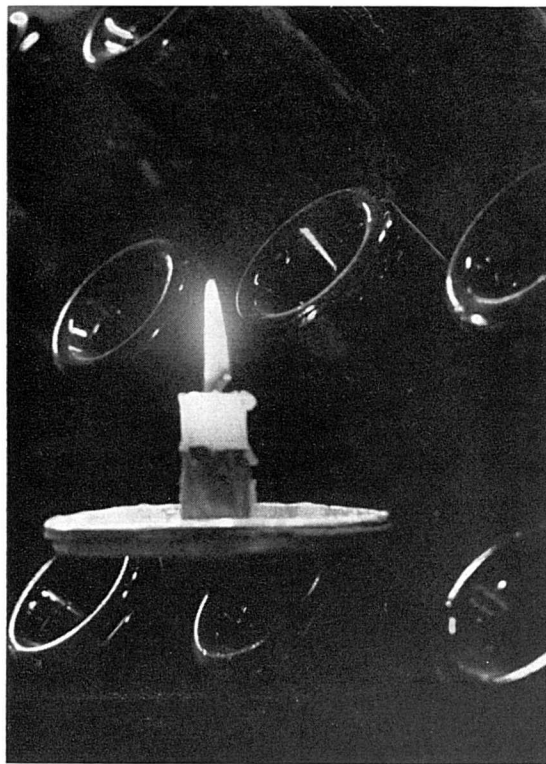


# Du champagne pour les fêtes

Pinot noir pressé en blanc, fendant, johannisberg, amigne, ermitage : comment ne pas faire, à partir de ces grands vins, un cru champagnisé de tout premier ordre ? s'exclame M. Félix Daucher dans sa cave d'Ardon.

On photographie sous cette voûte 60 000 bouteilles prêtes, le fonds de demain, une énorme nef qui plaît à Ruppen.

Et c'est là que M. Daucher, Suisse de Roumanie qui a repris racine en Valais — l'arbre est bon, le terrain favorable — a préparé depuis 1957 sa grande surprise.



— Il a bien fallu constituer un stock et le laisser vieillir ! fait-il, l'œil chaud. Mais la vente a commencé, avec d'excellentes perspectives...

M. Daucher et son associé M. Raphaël Putallaz achètent les moûts et les vinifient en fûts. Puis commence la champagnisation. Dans les bouteilles à fermeture mobile, le vin fait sa prise de mousse, c'est-à-dire, à six atmosphères, pendant trois mois, sa seconde fermentation. Puis les bouteilles placées sur les pupitres, la tête en bas, sont légèrement secouées, tournées chaque jour, cela pendant trois mois.

Joignant le geste à la parole, M. Daucher fait subir le susdit traitement à une rangée de bouteilles, en les saisissant deux par deux et en leur imprimant cet aller et retour sec du poignet qui est l'apanage du métier, un métier qu'il a exercé longtemps en Roumanie.

Le dépôt se fait vers le bouchon, il est extrait à la fin de l'opération, et les bouteilles ainsi « dégorgées » sont bouchées et scellées définitivement.

Après le cycle complet, qui dure au moins neuf mois, le reste n'est plus que patience...

On peut affirmer qu'en tout cas le mode de préparation est exactement pareil, de a à z, à ce



qu'il est dans la patrie du champagne, et qu'on y met à Ardon un soin tout particulier, des scrupules extraordinaires. Moyennant quoi le produit fini...

Le fait est que ce produit est absolument remarquable. Si l'on y retrouve le caractère de nos vins, cette chaleur fondamentale est loin de nuire, comme nous l'appréhendions, à la nature du vin champagnisé (je crois qu'on n'ose pas écrire champagne tout court, bien que cela en soit tout à fait et aille, comment dire ? en quelque sorte presque au-delà).

— Il est évidemment plus difficile, précise M. Daucher, de faire ce travail à l'aide de grands vins du Valais, à cause de leur générosité première en sucre, qu'à partir de petits blancs auxquels il suffit d'en rajouter selon des dosages déterminés. Mais je vous assure que la qualité récompense cet effort. Goûtez et comparez !

Les envoyés de « Treize Etoiles » sont sortis de là en parfait état mais fortement contaminés par l'enthousiasme de M. Félix Daucher.

B. O.



### En famille avec Madame Zryd

Nous étions trois dans ce coupé du wagon, et le vieux monsieur de Californie s'étonnait de voir ses amabilités se heurter au silence de la jeune voyageuse. Il ne connaissait probablement pas les films de Léonide Moguy, ni les recommandations faites à nos adolescentes avant de les lâcher dans la vie.

Déçu, l'étranger explora le paysage et manqua le spectacle attendrissant de la jeunette cramponnée à son sac à main et à son parapluie dans l'obscurité du tunnel. Je songeai qu'il n'est pas si facile d'avoir seize ans et de devoir doser confiance et crainte, simplicité et réserve hostile.

Voilà qui vous console de vieillir ! J'aime ces contacts avec des interlocuteurs imprévus, ces échanges d'autant plus sincères qu'on les sait sans lendemain. Encouragé d'un sourire, l'Américain escamota rapidement les préliminaires conventionnels pour me confier ses espoirs et ses projets. Après toutes les grandes villes d'Eu-

rope où il avait songé à s'établir, trouverait-il en Suisse le climat favorable à son œuvre d'écrivain ? La sérénité, la détente ?

Ce nouveau Diogène nous quitta à Lausanne pour partir à la recherche des hommes joyeux. Je continuai de mon côté, curieuse des résultats de sa quête.

Hélas ! la foule était agitée, malsade. On se pressait dans les magasins, les achats se garnissaient de faveurs frisstées, mais ces préparatifs de fête étaient accomplis avec des mines de croque-morts. Les tiroirs-caisse enregistraient en déclics sonores la prospérité générale, et le plus sombre pessimisme enlaidissait les visages.

Gilles, l'inégalable Gilles, l'a constaté depuis longtemps : on est inquiet ; tout va trop bien, on est inquiet.

— Savons-nous encore rire ? me demandait l'Américain.

— J'ai posé la question autour de moi. Entre deux coups de téléphone et trois rendez-vous urgents, chacun a

### On est inquiet, on est inquiet...

haussé les épaules : avec tous ces soucis, voyez-vous...

Il faut, semble-t-il, passer l'enceinte des cloîtres de Géronde ou de Massongex pour entendre encore fuser les rires et les éclats joyeux.

Ne dites pas que ceci n'a rien à faire avec cela ! Sans doute, ces religieuses n'ont pas nos tracasseries, mais aucune de leurs raisons de joie ne nous est refusée.

Y pensons-nous parfois dans la turbulence de nos préparatifs ? Noël est là pour nous permettre d'en reprendre conscience.

Il serait temps d'y songer, de rallumer notre joie à de durables raisons d'espérer, avant d'échanger ces vœux pour une nouvelle année que je vous souhaite, sans inquiétude, bonne et heureuse.

J. F. 7 01.

## Bulgarie

C'est un très vieux pays qui travaille ferme à son rajeunissement. Hommes et femmes, guidés par les plans quinquennaux, bouleversent, construisent, créent, transformant la Bulgarie agricole d'hier en un Etat nouveau, industriel et technique. Tout est conçu et réalisé selon la plus pure orthodoxie communiste. Un peuple entier bande ses muscles pour rattraper son retard, pour gagner du temps, pour atteindre les objectifs fixés par le Plan. A côté des antiques monastères s'élèvent les grands barrages ; le rivage, autrefois désert, de la mer Noire se transforme en station balnéaire ; les combinats industriels surgissent au milieu de la campagne ; les routes neuves sillonnent le pays.

On devine la somme d'efforts, la tension soutenue que signifie cette révolution à laquelle tous, sans exception, participent.

Malgré cela, les Bulgares sont incroyablement aimables et accueillants. L'ami des amis de mes amis est mon ami et ses amis sont mes amis. C'est à peu près ça : une réaction en chaîne dont on ne voit pas la fin et qui vous entraîne de dîner en souper, de théâtre en pique-nique, d'opéra en musée, de grands magasins en petits cafés... On vous entoure, on vous dorlote, on vous cajole. Et on s'embrasse à qui mieux mieux. L'inconnu d'hier devient un ami de toujours. On pleure en le quittant, on pleure en le retrouvant. Car on pleure beaucoup ; pour la peine et pour la joie, pour un beau paysage, pour un solo de violon.

Mais ce côté sentimental n'est pas tout. Le Bulgare est slave ; il a aussi un tempérament du tonnerre. Voyez, par exemple, ses danses populaires. Nos ziberlis et nos polkas sont des ralentis pour invalides à côté d'elles. Quel feu ! Variété des pas, vitesse des enchaînements, multiplicité des figures. Les danseurs se donnent à fond. C'est une flambée de joie. On est entraîné, emballé. On vibre, on trépigne sur sa chaise. On voudrait sauter dans la chaîne. Et cette frénésie se termine sur un tableau d'une douceur extrême : les filles, pour saluer, s'inclinent très bas et leurs longues tresses tombent jusqu'à terre.

Frappant aussi est l'amour qu'on porte à la musique. Les nombreuses salles de concert de Sofia sont toujours comblées et l'on y voit des écoliers de dix à douze ans écouter avec ferveur les grands opéras du répertoire classique. Chaque ville a son corps de ballet, ses orchestres, sa troupe de comédiens. Tous professionnels.

Mais les nourritures terrestres ne sont pas négligées. La cuisine est fameuse. Riche et bonnement épicée, elle est basée essentiellement sur la viande longuement mijotée et sur une gamme variée de légumes : poivrons, tomates, oignons, choux, cassoulets... Pas de pommes de terre ni de pâtes. Pas de conserves. Tout porte la signature de la cuisinière. Je garde un souvenir attendri d'une étonnante choucroute et d'une soupe aux tripes à la couleur étrange et au goût puissamment rustique.

Les Bulgares ont un solide appétit, et ça se voit. Jayne Mansfield passerait inaperçue au milieu des dames du pays. Quant à Gina... sous-développée. Oui, mais j'ai vu de bien beaux visages et j'ai retenu des noms très doux : Lilka, Mira, Kalinka, Emka. Passons, passons.

Que pense-t-on de la Suisse là-bas ? Ce qu'on en pense partout : que c'est un pays très riche, plein d'hôtels, de montagnes et de montres. Il n'y a dans toute

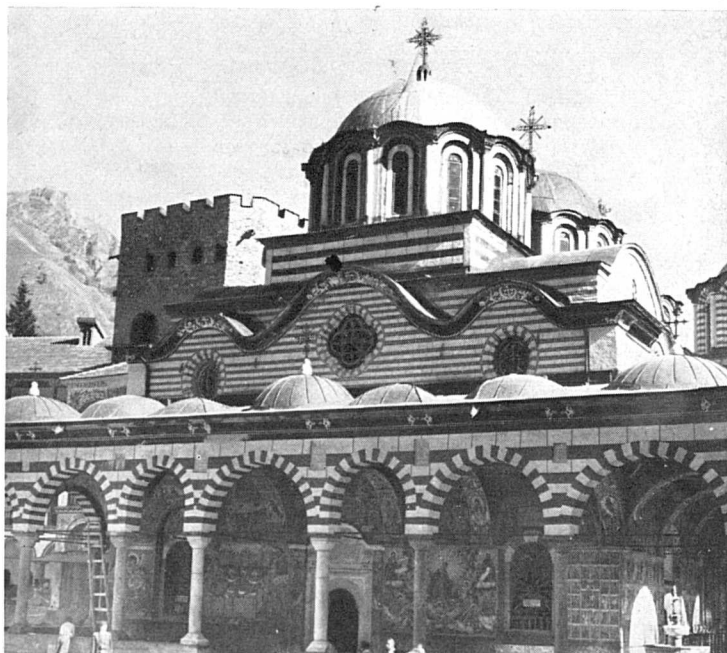


la Bulgarie qu'une quarantaine de nos compatriotes et la légation de Suisse n'est qu'une maisonnette. Mais jolie et sympathique. La concierge vous salue en bon schwizerdütsch et ça vous met tout de suite dans l'ambiance. On se retrouve chez soi.

Nous sommes bien représentés à Sofia. M. Steiner, notre attaché ou secrétaire, je ne sais pas exactement, s'ingénie à vous aider et la très charmante Mme Steiner, qui reçoit grandement, le fait avec une simplicité qui vous réchauffe le cœur.

Il y aurait tant de choses à dire sur la Bulgarie. Même sur ses liens avec « Treize Etoiles ». J'ai retrouvé là-bas, sur une très vieille boîte aux lettres, une plaque rouillée portant, en caractères cyrilliques, le nom de notre rédacteur en chef : Bojen Olsommer. Je voulais la rapporter et je l'ai oubliée. Il me faudra retourner à Sofia.

J. Caruffo



## Meine Eindrücke in Deutschland

Deutschland 1960. Es ist alles wahr was wir davon wissen. Angefangen bei der emsigen Tätigkeit dieses unbezwingbaren Volkes bis zu den schrecklich überfüllten Autobahnen, über das gute Bier, das weniger gute Essen, die vielen düstern, immer noch im Wiederaufbau begriffenen Städte, die monotone Rheinebene, das schwarz verräucherte Ruhrgebiet, das einzigartige Strassenkreuz und der enorm grosse Flughafen bei Frankfurt, das gehetzte Geschäftsleben in der Kaiserstrasse, der unwahrscheinlich wirkende Funkturm in Stuttgart, die Gelassenheit des Münchners, der unvergleichliche Dom in Köln, die mächtigen Kamine der Erdölraffinerien am Rhein bei Düsseldorf, die grossartige Strassenbeleuchtung unter dem Motto «Première im Licht» in Essen, kurz das Wirtschaftswunder mit all seinen Vor- und Nachteilen.

Man spürt förmlich den Impuls des Lebens. Die Leute sind ganz bei der Arbeit. Mit ernstesten Gesichtern und besorgter Miene absolvieren sie ihr tägliches Pensum, wochenlang, monatelang, bei Nacht, bei Nebel, bei Regen, bei kärglichem Sonnenschein, in einer in den Grossstädten meist ungesunden Atmosphäre. Ein solcher Mensch braucht dann notgedrungen Entspannung, er muss seine Batterien wieder aufladen, Energie schöpfen zu weiterer Tätigkeit, er braucht Erholung, Ferien.

Beim Deutschen gibt es keine Halbheiten. In der Arbeit und in der Freizeit ist er ganz bei der Sache, und deshalb nimmt er seine Ferien genau so wichtig wie die Arbeit. Elf Monate im Jahr schuftet er wie ein Besessener, ohne Unterlass, mit einer kaum begreiflichen Ausdauer, deren Resultate uns aber bekannt sind. Noch ist nicht aller Schaden gutgemacht, doch hat die Bevölkerung die Zahl von 1939 bereits wieder überschritten und die industrielle Ausrüstung hat sich kolossal verbessert, erweitert und modernisiert. Der Drang nach der Stadt ist unverkennbar. Neben den Millionenstädten Hamburg und München (Berlin wollen wir aus dem Spiel lassen) sind eine ganze Reihe westdeutscher Städte an der Schwelle der ersten Million: Frankfurt am Main, Köln, Essen, Stuttgart, Düsseldorf, Dortmund, Hannover, Bremen. Industrie und Handel sind die Magneten, die die Leute in die Zentren ziehen. Doch reicht die einheimische Arbeitskraft nicht mehr aus, sodass man auch hier die unersetzlichen Italiener findet, die sich aber im Norden nie zu Hause fühlen können.

Einen Monat im Jahr will der Deutsche für sich haben, für sich und seine Ferien. Es ist nicht von ungefähr, wenn der grösste und beste Kunde der Schweiz unser nördlicher Nachbar ist, denn was dieser sucht findet er bei uns: Berge, Wälder, Ruhe, Schnee und Wasser. Es ist auch nicht von ungefähr, wenn immer mehr deutsche Gäste unser Wallis bevorzugen, denn in seiner Vielfalt und mit seinen Gegensätzen bietet ihm unser Kanton alles was sein Herz begehrt. Die Distanzen erschrecken ihn nicht mehr, besonders den Norddeutschen nicht, der gerne einige Kilometer dazugibt, um das Land seiner Träume zu finden, wo übrigens ein ganz bekannter Landsmann von ihm begraben liegt, Rainer Maria Rilke. Im Winter ist er bei uns wunschlos glücklich, im Sommer möchte er aber viel mehr Badegelegenheiten haben. Denn wie schon gesagt, des Deutsche ist gründlich.

J. Blatter.



## A l'enseigne du coup de fourchette

M. Arnold vous parle des

# Menus de fêtes

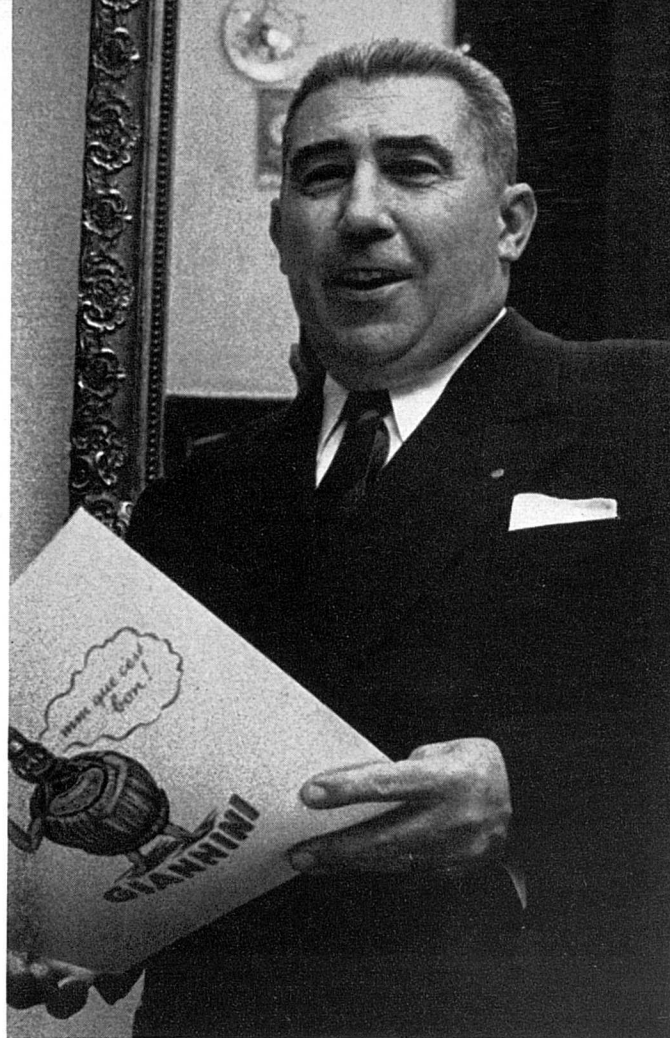
Chers collègues, voici l'occasion de rendre à nos hôtes un peu de la sympathie et de la fidélité qu'ils nous témoignent tout au long de l'année. Préparez-leur une table étincelante, digne de nos meilleures traditions gastronomiques !

Mais ne chargez pas trop le bateau — c'est-à-dire leur estomac ! Il est mis à forte contribution à pareille époque. En conséquence, évitez les surcharges, les sauces trop riches, le lard, les fritures et les suites trop substantielles.

Pour ouvrir les feux, je donnerais la préférence aux hors-d'œuvre froids, suivis d'un consommé. Là-dessus, un beau poisson (à moins que les hors-d'œuvre ne lui aient déjà fait une place de choix). Quant au plat de résistance, n'optez pas trop vite pour une pièce lourde, qui déséquilibre l'ensemble. Que diriez-vous d'un mixed-grill soigneusement assorti, avec médaillons de bœuf et chipolata, foie, rognons, côtes d'agneau, ris de veau, etc. ?

Bref, une succession agréable et légère, harmonieuse, dont chaque partie soit bien mise en valeur, et non écrasée par un trop gros motif central. Et prenez garde aux répétitions, comme à toute autre faute de style ! Un homard ou un saumon servi en tant que hors-d'œuvre ne justifie plus une entrée de poisson. Après un poisson en sauce blanche ou au vin, n'accompagnez pas la viande d'une sauce à la crème, servez-la plutôt grillée.

Nos mœurs helvétiques et le rythme actuel de la vie ne se prêtent plus guère aux grands repas comme vous en



### WINDSOR-HOTEL — MONTE-CARLO

#### M E N U

*Consommé de Volaille aux Quenelles*  
◊  
*Saumon de la Loire Sauce Nantua*  
*Pommes à l'Étuvée*  
◊  
*Marquissettes d'Agneau Saint-James*  
◊  
*Mousse de Foie Gras à la Gelée de Porto*  
◊  
*Faisan d'Ecosse Farci Périgourdine*  
*Salade Nazareth*  
◊  
*Asperges d'Argenteuil Sauce Divine*  
◊  
*Christmas Plum Pudding Flambé*  
◊  
*Bombe Miss Helyett*  
*Bûche de Noël*  
◊  
*Paillettes au Chester*  
◊  
*Corbeille de Fruits Saison*  
*Mignardises*

voyez un exemple que je conserve de mon stage au Windsor de Monte-Carlo. Mais même en restant dans un cadre beaucoup plus modeste, il y a moyen de bien faire les choses.

Au chapitre de l'entremets, rappelez-vous que la glace, dans ses diverses préparations, est favorable à la digestion — tout comme une goutte de champagne au dessert ! Si le menu comprend deux viandes, un sorbet trouve sa place entre deux, mais dans ce cas mieux vaudra renoncer à la glace pour la fin du repas.

Le fromage, le meilleur des supports pour finir une bonne bouteille de rouge, doit dès lors précéder les douceurs. Et n'oubliez pas les fruits, ni surtout nos excellentes poires et pommes du Valais, dont trop de nos clients se plaignent de ne pas en trouver assez ni d'assez belles, quand les entrepôts commerciaux en regorgent.

Et que dire des vins ? Hormis quelques règles fondamentales, il n'y a dans ce domaine, c'est ce que fait observer le Dr Wuilloud, rien d'absolu. Le fait est que nous disposons en Valais d'une gamme extraordinaire, et que



M. Henri Arnold, auprès de qui nous avons recueilli les propos qui précèdent, est certes un homme de bon conseil. Il a de la branche, il est né dans le métier.

L'Hôtel Arnold à Sierre est une de ces affaires de famille qui, améliorées d'une génération à l'autre, sont la base même de notre hôtellerie. Il a été greffé sur l'auberge du même nom ouverte en 1888 par M. et Mme Jean Arnold, grands-parents de l'actuel tenancier. Mme Jean Arnold était bien connue dans le canton pour avoir mené seule et de main de maître, après la mort de son époux, la maison pendant plus de vingt ans, jusqu'en 1917.

M. Henri Arnold est né à Sierre en 1909. Il a fait ses premières armes au Kurhaus de Saint-Moritz, où le maître d'hôtel Muheim lui signifiait d'entrée de cause : « Vous venez de l'Ecole hôtelière ? Eh bien, mettez-vous dans la tête que vous ne connaissez rien à l'hôtellerie. C'est seulement à partir d'aujourd'hui que vous commencez à apprendre le métier. » Instruction profitable, suivie de stages dans plusieurs grandes maisons, dont le Windsor déjà cité, le Ruhl de Vichy, le Ritz de Londres ; en 1933, M. Arnold reprend l'hôtel sierrois.

Dès 1936, année de son mariage, il est merveilleusement secondé par Mme Yvonne Arnold née Pitteloud. L'hôtel est rénové en 1951.

M. Henri Arnold, membre du comité de l'Association hôtelière du Valais depuis 1943, a été à la tête de la Société valaisanne des cafetiers et restaurateurs de 1938 à 1952, et il en est aujourd'hui le président d'honneur. Il a été le grand animateur du cours professionnel des cafetiers, fondé en 1939, étendu aux hôteliers en 1954 : président de cette organisation depuis le début, il vient de passer le gouvernail à M. Paul Seilz (à qui nous rendrons également visite). Il conserve en revanche la présidence de la commission d'examen, fonction à laquelle il a été appelé en 1956 par le gouvernement, pour y succéder au regretté chef du Service des concessions et patentes, M. Charles Favre. M. Arnold fait partie au surplus depuis 1950 de la commission professionnelle de l'Ecole de Vieux-Bois à Genève, institution de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs.

Nul n'était ainsi mieux placé pour nous donner, en matière de menus, à la veille de l'an, quelques conseils dont nous ferons notre profit.

B. O.

## MENU DE SAINT-SYLVESTRE

*Galantine Forestière*

•

*Consommé double en tasse  
Paillettes Porte-Bonheur*

•

*Filets de sole Bretonne*

•

*Chapon fin Périgord  
Pommes gaufrettes  
Fonds d'artichauts Clamart  
Endives de Bruxelles*

•

*Biscuit glacé Saint-Sylvestre  
Mignardises*

•

*Corbeille de fruits*

les mariages avec les mets varient à l'infini. Prenons, si vous voulez un cas concret, mon menu de Saint-Sylvestre qui est reproduit sur cette page. Avec la galantine, je conseillerais volontiers un verre d'ermitage sec et bien frais. Avec le filet de sole, un fendant pétillant et, pour accompagner la volaille, une dôle de classe ou un pinot noir 1957. Au dessert, je le répète, un grand vin champagnisé est tout indiqué, à moins qu'on ne préfère une de nos célèbres spécialités, amigne, malvoisie, etc.

Une dernière recommandation. De grâce, en rédigeant vos menus, restez dans une note simple et de bon ton, sans chercher midi à quatorze heures. Un jambon est un jambon. Gardez-vous de cette confusion des genres qui fait appeler une truite « Danseuse du Rhône » ou une sole « La Belle esseulée », avec toutes sortes de périphrases de mauvais goût. Un menu est une chose assez belle en soi pour la laisser simple et même rustique, et vous trouverez au besoin dans nos grands classiques de la gastronomie toutes les fioritures désirables, sans faire une charade ni un rébus.

## Vient de paraître

### CARILLONS VALAISANS

la remarquable série d'articles de M. Marc Vernet, avec une recommandation de M. Marcel Gross, chef du Département de l'instruction publique.

**Une superbe plaquette illustrée d'une vingtaine de photos et exemples musicaux, éditée par « Treize Etoiles ».**

Tirage limité.

Demandez-la sans tarder à l'Imprimerie Pillet, Martigny. Fr. 6.—, emballage et port en plus.

### MUSIQUE POUR CLOCHES

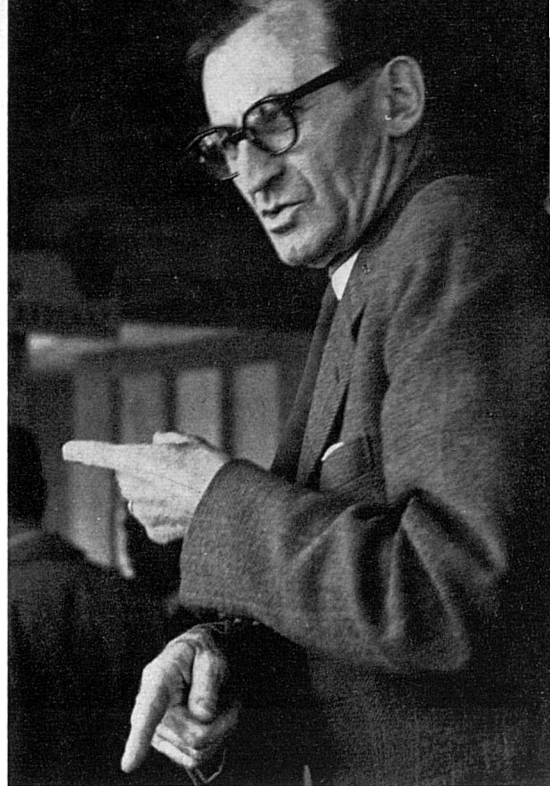
sonneries carillonnées originales du Valais

**Disque microsillon 33 tours/17 cm.** contenant les carillons de Nendaz, Chalais, Grimentz, Saint-Léonard, Mörel et Zeneggen, accompagné d'une étude sur l'histoire, la fabrication, les propriétés et l'emploi des cloches.

En vente aux Disques DEVA, av. de l'Eglise-Anglaise 8, Lausanne. Prix Fr. 10.70, emballage et port compris.

## Un homme raisonnable

Pierre Darbellay, directeur de l'Union valaisanne du tourisme, né le 12 juin 1903 à Martigny-Bourg, d'où il est originaire. Collèges Ste-Marie à Martigny et de l'Abbaye de St-Maurice. Universités de Lausanne, Berne, Fribourg et Vienne. Doctorat en droit de l'Université de Fribourg. Brevet de notaire en 1927. 183,5 cm., 74 kg., nez en bec d'aigle, grosses lunettes, peu communicatif.



*C'est un maigre, un long, un sec. Mais sa détente est différée par une espèce de locomotion terrienne. Sa verve et son courage sont à long terme. Il y a dans ce d'Artagnan quelque chose d'à la fois nerveux et ballant. Du mou et du coriace. Un pneu tramé de fil de fer. Il n'a pas de grandes pointes de vitesse. Sa force est la durée. Si je me trompe, arrêtez-moi !*

*Il connaît ce canton comme sa poche, ses ressources, ses hôtels, ses routes et ses chemins de traverse. Il a fait un excellent travail. Il a eu des idées et les a réalisées.*

*Il a fait son droit mais ne s'y est pas attardé. Le 1<sup>er</sup> juin 1930, il était secrétaire de la Chambre valaisanne de commerce et, du même coup, celui de notre Association hôtelière. A peine dans le bain, il cherche à stimuler le tourisme par une propagande collective et lance les premières campagnes. Mais ces coups de boutoir, ces subsides des uns et des autres, ne suffiront pas : il faut une action durable, des ressources stables. Dès 1931, il propose l'organisation actuelle. Structure, financement, tout y est. Mais on attendra six ans*

*avant d'en arriver là. Enfin, grâce au décret du 6 juin 1937, l'Union valaisanne du tourisme est debout : il en assume la direction pendant dix ans en même temps que celle de la Chambre valaisanne de commerce. Ce jumelage craque en 1947 quand l'office du tourisme, qui a pris trop d'importance, se sépare de la Chambre de commerce en emportant le directeur. Un nouveau décret du 12 novembre 1947 remplace le premier sans rien changer d'essentiel. Treize ans passent encore. Treize et dix-sept font trente. Si je me trompe, pardonnez-moi.*

*En l'espace de trente ans, cet homme rare et attachant a peu à peu atteint ses objectifs. Il a misé sur le tourisme et lui a consacré sa vie. Il a été le plus actif à réclamer des routes. Il a mis sur pied une propagande modèle. Il a vu loin, il a vu juste.*

*Il est assez indéchiffrable. Quoique sachant bien rire et se débrider, se moquer, il est en général impatient et taciturne : impatient sur le moment jusqu'à se taire, jusqu'à s'abstraire, mais à la longue d'une patience d'araignée. Cette race*



Ce remarquable portrait-triptyque, qui en dit sur l'homme plus qu'on en peut écrire, est dû à l'objectif d'Oswald Ruppen.

*résout ses problèmes dans la solitude. Laissons les autres faire des discours. Le temps finit toujours par remettre les choses en place. Si je me trompe, bouclez-la !*  
B. O.

### A travers la presse valaisanne

Pour la fin de l'année, la fusion de deux importants journaux, qui paraîtront dorénavant sous un chapeau unique : « Le Nouvelliste du Rhône », a inspiré de nombreuses idées publicitaires dont voici une des plus ingénieuses due à notre collaborateur Pascal Thurre.



### On inaugure...

La patinoire de Montana-Vermala permettra grâce à ses installations de réfrigération artificielle, tôt dans l'avant et tard dans l'arrière-saison, hockey, curling et tous les ébats sur la glace. Un atout de plus pour notre belle station qui domine la Noble-Contrée.



# Inauguration

## La nouvelle gare de Sion

Monumentale et cependant transparente, presque légère, elle fait très grand ville. Elle fait capitale. Voilà que sans en avoir l'air, l'un après l'autre, chaque Sédunois va y faire les cent pas, la fierté au cœur : mais quand on le regarde, il se donne de l'affairement ; il se retire gravement, se retourne, mine de chercher quelqu'un, mais tout saisi par les dimensions. Diable ! Sion est le grand centre d'un grand canton.



## Hôtel Rhodania (meublé)

Confort - cadre familial

rues: Chantepoulet et 5, **Paul-Bouchet (ascenseur)**

Téléphone 022/32 80 85

Ed. Reynard-Revaz

**GENÈVE**



KELLCO

KELLCO

KELLCO

KELLCO

Chaque panneau KELLCO bénéficie d'une garantie totale de l'usine.

KELLCO

Le stratifié suisse qui répond aux plus hautes exigences.

Le revêtement moderne et durable pour les dessus de tables, l'agencement de cuisines et de magasins, mobilier, bureaux, bars, restaurants, laboratoires, hôpitaux, écoles, etc.

tient tête à l'usure mécanique, rayures, acides, etc. et se nettoie sans effort.

présente 70 dessins et coloris modernes, tous livrables du stock en qualité irréprochable.

de fabrication suisse est en vente actuellement chez

# PAUL MARTI

MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION

**MARTIGNY**



# La région de Sierre

*vous attend!*

☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆



EN TOUTES SAISONS

## SIERRE

CENTRE DE TOURISME

Renseignements par  
l'Office du tourisme  
de Sierre

Tél. 027 / 5 01 70

### *Par l'épargne... à l'aisance*

Nous bonifions actuellement  
le 3 % d'intérêt pour dépôts sur  
carnets d'épargne  
le 3 1/2 % pour dépôts sur obliga-  
tions à 3 et 5 ans  
Placements à l'abri des baisses de  
cours

## Banque Populaire de Sierre

Montana

SIERRE

Crans

## Hôteliers et restaurateurs valaisans

Confiez aux spécialistes pour un  
**nettoyage impeccable**

vos ameublements  
rideaux  
tentures  
couvre-lits  
tapis, fauteuils, etc.

Travail absolument soigné exécuté par un personnel  
professionnel



**Sion**  
Tél. 027  
2 14 64

**Sierre**  
Tél. 027  
5 15 50

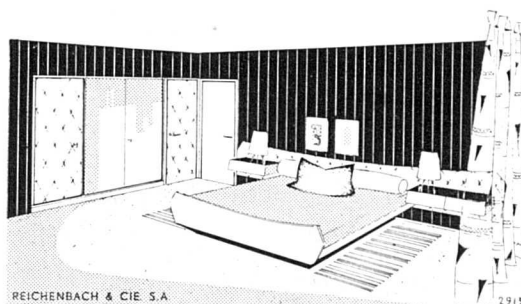
**Monthey**  
Tél. 025  
4 25 27

**Marigny**  
Tél. 026  
6 15 26

... Tradition

... Qualité

... Personnalité



REICHENBACH & CIE S.A.

2915

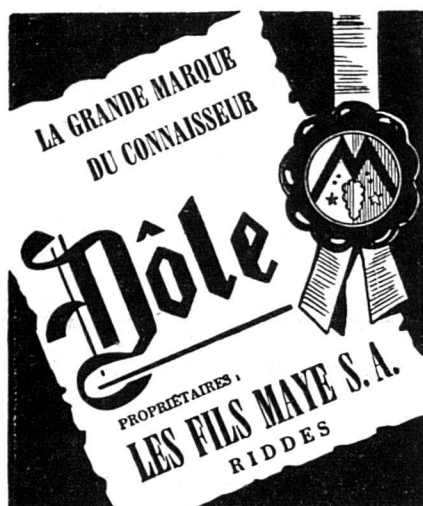
## Reichenbach & C<sup>ie</sup> S.A.

Fabrique de meubles

**Sion**

Magasins : La Matze 2 12 28

Usine : St-Georges 2 10 35



Médaille d'or : Lausanne 1910  
Berne 1914  
Lucerne 1954

## BANQUE POPULAIRE DE MARTIGNY

Téléphone 026 / 6 12 75  
Chèques postaux Il c 1000



Crédits commerciaux  
Crédits de construction  
Prêts hypothécaires et sous toutes  
autres formes  
aux conditions les meilleures

Dépôts à vue ou à terme en  
compte courant  
Carnets d'épargne  
Obligations à 3 et 5 ans  
Gérance de titres

## Time is money!

Inutile de perdre du temps précieux  
lorsque **80 rayons spécialisés** vous  
permettent de faire tous vos achats  
sous un même toit !

Aux

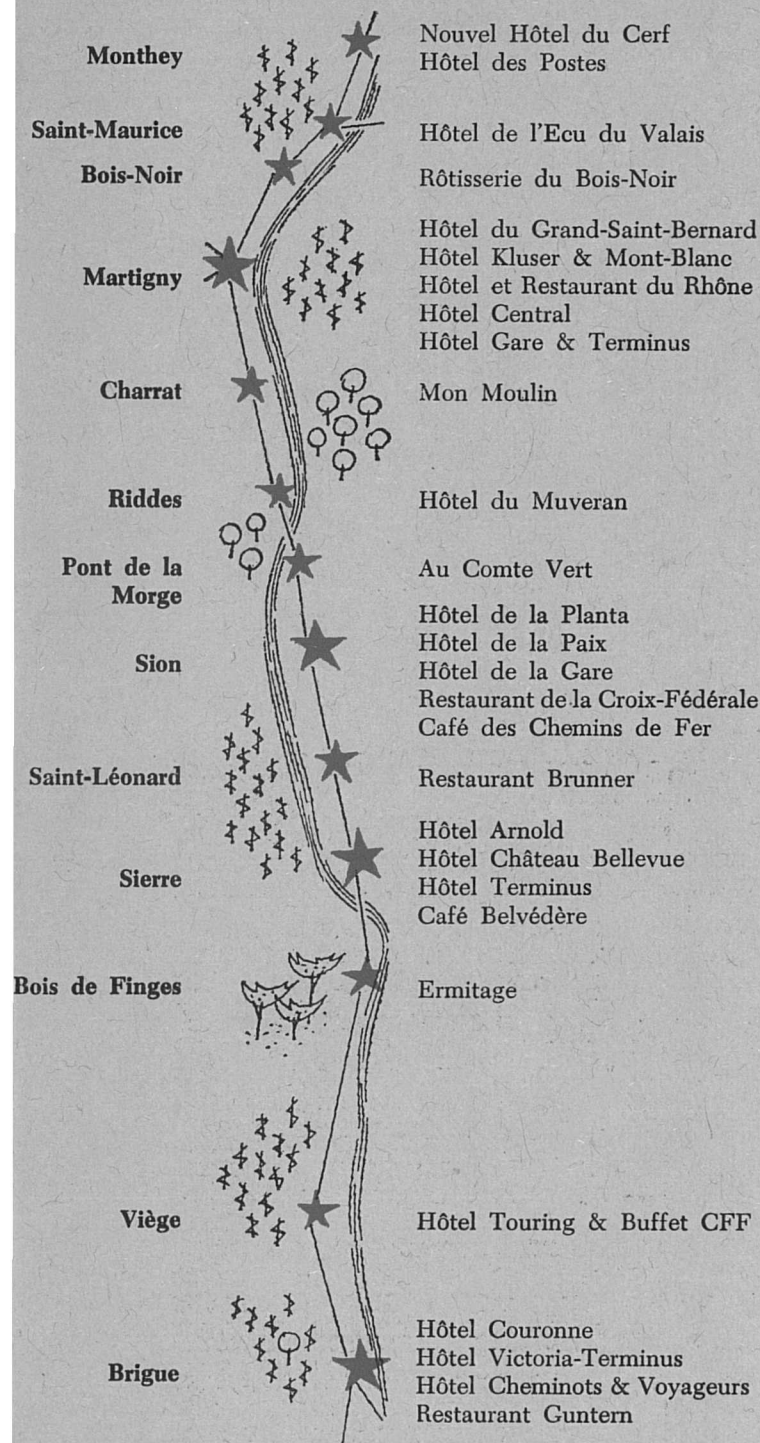


**DE  
PRÉFÉRENCE  
CHEZ GERTSCHEN**

SUCCURSALE  
A MARTIGNY

FABRIQUE DE MEUBLES A. GERTSCHEN FILS S.A. NATERS - BRIGUE - MARTIGNY

**les 13 étoiles de l'itinéraire  
de la gourmandise**



L'adresse de base  
pour la restauration de qualité

**A. et V. Broccard**

Cornetables Sion téléphone 027 / 9 28 62

Fidélité, tradition, force de l'hôtellerie par ses héritages, par sa clientèle et par ses fournisseurs.

## Vins Imesch

Sierre

65 ans de qualité  
au service de l'hôtellerie



## H. BEARD S.A.

MONTREUX

Zurich

Lucerne

Fabrique d'argenterie  
Porcelaine - Verrerie

Fournisseur de l'hôtellerie depuis un demi-siècle



Montreux

Ravitaille la clientèle hôtelière  
depuis 80 ans...

Vous aurez aussi tout intérêt à  
vous servir auprès de cette mai-  
son de confiance.

# Kramer

frères s.a.  
MONTREUX

Papiers

Equipement de bureau

50 ans d'expérience au service de l'hôtellerie



*Pour mieux vous servir !*

400 agences dans le monde entier

# A. Gertschen FILS S.A.

FABRIQUE DE MEUBLES ET AGENCEMENTS INTERIEURS

BRIGUE • SUCCURSALE A MARTIGNY





# MARTIGNY

**centre d'affaires**

La prospérité de Martigny témoigne de son intense activité artisanale et commerciale !



**Fromagerie valaisanne**

MARTIGNY-VILLE Place Centrale

Comestibles, légumes, charcuterie, fruits  
Prix spéciaux pour hôtels

R. RUCHET \* Téléphone 026 / 6 16 48

Deux commerces, une qualité !



Les articles BALLY pour le travail et pour la ville

*Chaussures*

MARTIGNY

**Modernes**

*La mode masculine chez* **P K Z**

Confection pour messieurs

**DUCRET - LATTION**

MARTIGNY Avenue de la Gare

*Une réputation à soutenir !*

Cartes postales

**EDITION DARBELLAY**

MARTIGNY

Transmissions de *fleurs*  
partout par FLEUROP

*La maison qui sait fleurir...*

JEAN LEEMANN, fleuriste

Martigny tél. 026 / 6 13 17  
Saint-Maurice 025 / 3 63 22



**Bernina Record**

Un record en qualité et capacité

**R. WARIDEL - MARTIGNY**

Av. Grand-St-Bernard, tél. 026 / 6 19 20

Le spécialiste de la montre de qualité !

**Moret**  
*Horlogerie - Bijouterie*  
MARTIGNY

Toutes les  
grandes  
marques

Oméga, Longines, Eterna, Tissot, etc.

*La revue*

**TREIZE ETOILES**

a été composée, imprimée, reliée et expédiée par

**L'IMPRIMERIE PILLET \* MARTIGNY**

Avenue de la Gare Téléphone 026 / 6 10 52

**WILLIAMINE**  
*fine eau de vie de poire*





MEUBLES EN ACIER

**ERGA**

PLANNING

APPAREILS A DICTER

W.A. **Kaiser** S.A.  
LAUSANNE  
À LA RUE DE BOURG

Tél. 021 / 22 82 33

Confection Chemiserie Chapellerie



La maison de confiance établie à Sion  
depuis plus de cent ans

Les grandes marques



qui feront honneur à votre cave

FENDANT « SOLEIL DU VALAIS »

JOHANNISBERG « GOUTTE D'OR »

DOLE « VALERIA » (Pinot noir)

Service rapide à domicile par camion

dans tout  
le Valais





# LE PAYS DU VIN

où le soleil danse dans les verres...

Qui aime un bon repas, apprécie une fine bouteille et... choisit le fendant :

## „LES RIVERETTES” et... la Dôle „CLOS DE LA CURE”

le Pinot noir et tous  
les vins fins du Valais

Amigne  
Arvine  
Ermitage  
Malvoisie  
Humagne  
Johannisberg

Distinctions  
vins rouges romands  
1951-1952-1953

Prix d'honneur  
Hospes Berne 1954

Médaille d'or

Lucerne 1954

Bureaux et caves à  
Saint-Pierre-de-Clages



## Dôle

...pour moi de la Dôle...  
lisait-on dernièrement  
dans une série d'annonces

Alors ?

Encore et toujours la réputée

Dôle  
(Pinot - noir)

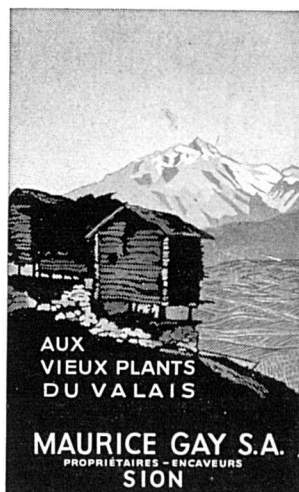
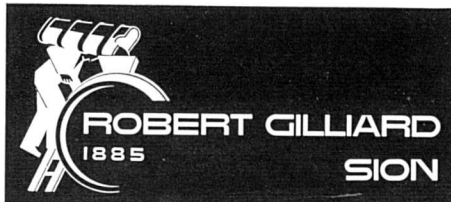
## de Torrenté

un vin de grande classe  
plein de charme et de noblesse

## Pierre de Torrenté

Tél. (027) 21 263 Sion  
Demandez prospectus et prix-courant

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★  
★  
★ La signature ★  
★  
★ d'un vin ★  
★  
★ de qualité... ★  
★  
★ ★ ★ ★ ★ ★ ★



## GRANDS VINS DU VALAIS

en bouteilles et demi-  
bouteilles :

Fendant  
« La Guérite »  
Johannisberg « Gay »  
Ermitage  
Dôle « Les Mazots »  
Pinot noir

et grand nombre de spé-  
cialités. Demandez notre  
prix courant.

## Toutes les grandes marques

Suisse - France - Allemagne - Angleterre - Italie  
Norvège

Le spécialiste du vêtement  
Sport et Ville

# Monsieur

Roger Krieger      **VERBIER**      Sport-Hôtel  
et Martigny-Ville, place Centrale



SWISS ARMY KNIVES  
COUTELLERIE SUISSE  
COUTELLERIE HENCKELS

Services de table acier inoxydable satiné



## COUTELLERIE DU MONT-BLANC

7, rue du Mont-Blanc - GENÈVE

**R. FRACHEBOURG**

(Opposite the English Church)

Téléphone 022 / 32 39 69

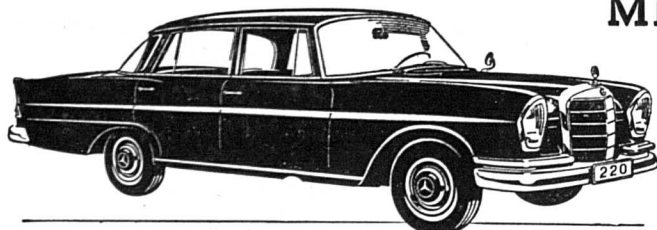
## BANQUE CANTONALE DU VALAIS

**SIÈGE  
A  
SION**

AGENCES ET REPRESENTANTS

A  
BRIGUE  
VIEGE  
SIERRE  
MARTIGNY  
SAINT-MAURICE  
MONTHÉY  
ZERMATT  
SAAS-FEE  
MONTANA  
CRANS  
EVOLENE  
SALVAN  
CHAMPERY  
VERBIER

Païement de chèques touristiques  
Change de monnaies étrangères  
Correspondants à l'étranger  
Location de chambres fortes



## MERCÉDES-BENZ

Agence générale pour le canton du Valais

**Garage Lanz S. A.**

Aigle

Tél. 025 / 220 76

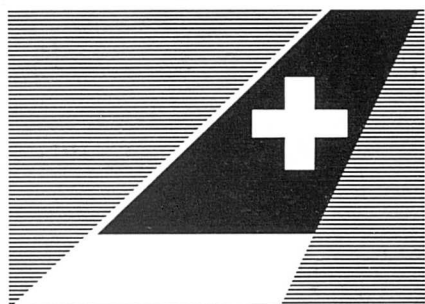


# CAISSE D'ÉPARGNE DU VALAIS

Société mutuelle

## BANQUE CHANGE

à SION - MARTIGNY - SIERRE - MONTHEY  
SAXON - VERBIER - CRANS - LOÈCHE - VIÈGE  
et dans les principales localités du canton

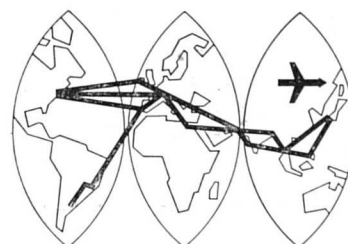


*En Jet Douglas DC-8*

**NEW YORK  
RETOUR Fr. 1856.-**

Tarif 17 jours, classe économique.  
(En vigueur jusqu'au 31 mars 1961)

Consultez votre agence de voyages.



**SWISSAIR**

Les



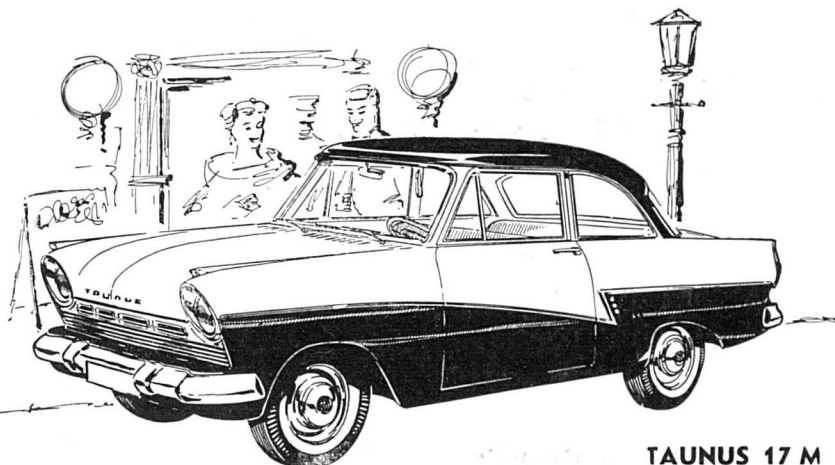
**TAUNUS**

**12 M** 6 CV 4 vit.

**15 M** 8 CV 4 vit.

**17 M** 9 CV 4 vit.

sont réputées pour  
leur **puissance en côte**  
leur **économie**  
et leur **tenue de route**



**TAUNUS 17 M**

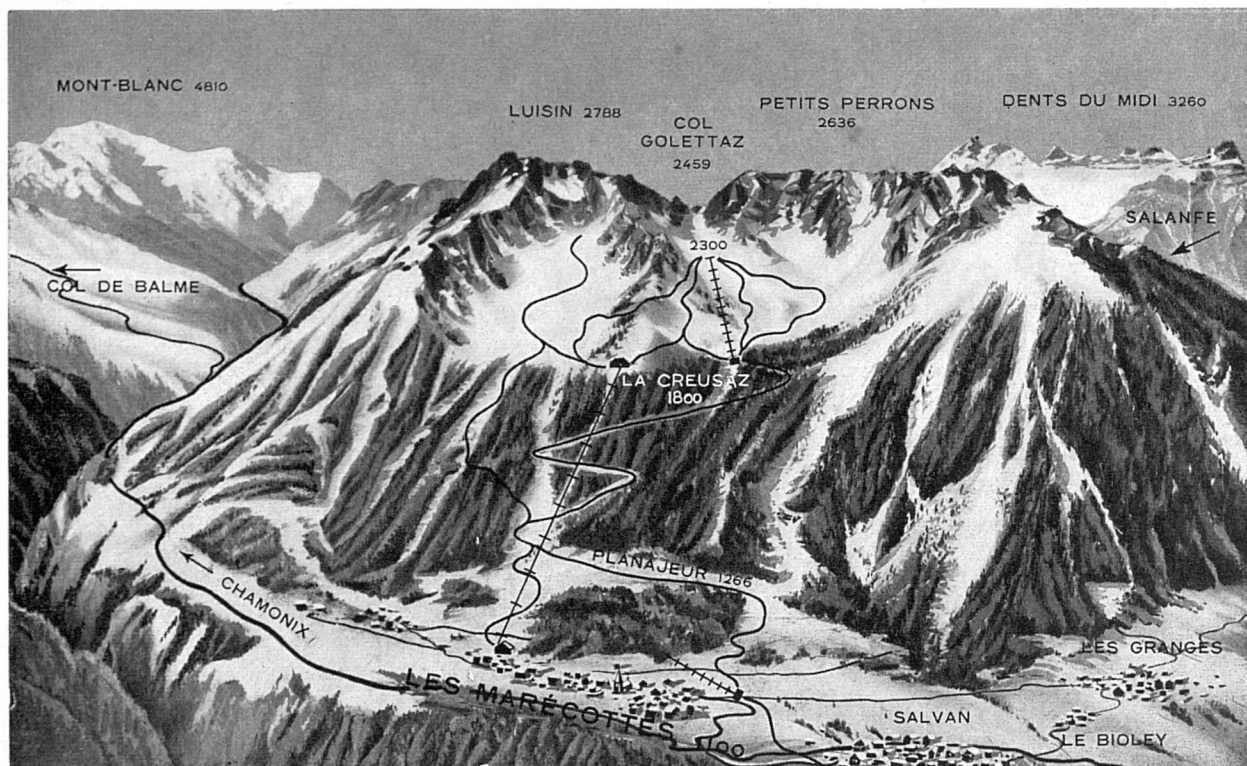
Distributeur officiel pour le Valais :

**Garage Valaisan  
Kaspar Frères  
Sion**

Téléphone 027 / 2 12 71

Distributeurs locaux :

BRIGUE :	Garage des Alpes, Fr. Albrecht
VIEGE :	» Ed. Albrecht
SIERRE :	» du Rawyl S. A.
CHARRAT :	» de Charrat, R. Bruttin
MARTIGNY :	» de Martigny, M. Masotti



Au-dessus  
de la brume  
et du brouillard

# LA CREUSAZ

Panorama sans égal  
du Mont-Blanc  
à l'Eggishorn

s/Les Marécottes-Salvan (1800 m.)

par le

## chemin de fer Martigny-Châtelard-Chamonix

ou par la

pittoresque route à autos Martigny-Salvan-Les Marécottes, qui aboutit à la station inférieure du

### télesiège de la Creusaz (1100-1800 m.)

Des billets spéciaux à prix réduit, pour la gare des Marécottes, sont délivrés par les gares C.F.F. de Genève, Lausanne, Vevey, Montreux, Martigny.

Les magnifiques champs de ski de la Creusaz sont accessibles par le

### téléski de Goletta (1800-2300 m.)

qui prolonge le télesiège et ouvre aux skieurs des pistes idéales dans le vaste amphithéâtre dominé par le Luisin (2788 m.), le Perron (2636 m.) et le Tsarvo (2635 m.).

Deux pistes de descente relient la Creusaz aux Marécottes et à Salvan. Ecole suisse de ski.

### Un grand restaurant

est ouvert à la Creusaz. Le touriste, comme le gourmet, y trouvent à des prix très modérés, au bar et à la salle, un choix de spécialités.

#### HOTELS ET PENSIONS DANS LES STATIONS DE LA VALLÉE :

##### Salvan

Hôtel Bellevue  
— des Gorges du Triège  
— de l'Union  
Pension du Luisin  
Pension d'enf. Gai-Matin  
— Les Hirondelles  
— Le Moulin  
— Mon Plaisir

##### Les Marécottes

Hôtel Belmont  
— Jolimont  
— des Marécottes  
Pension de l'Avenir  
— du Mont-Blanc  
— des 1000 Etoiles

##### Les Granges

Hôtel Gay-Balmaz  
Pension Mon Séjour  
**BIOLEY**  
Pension Le Chalet

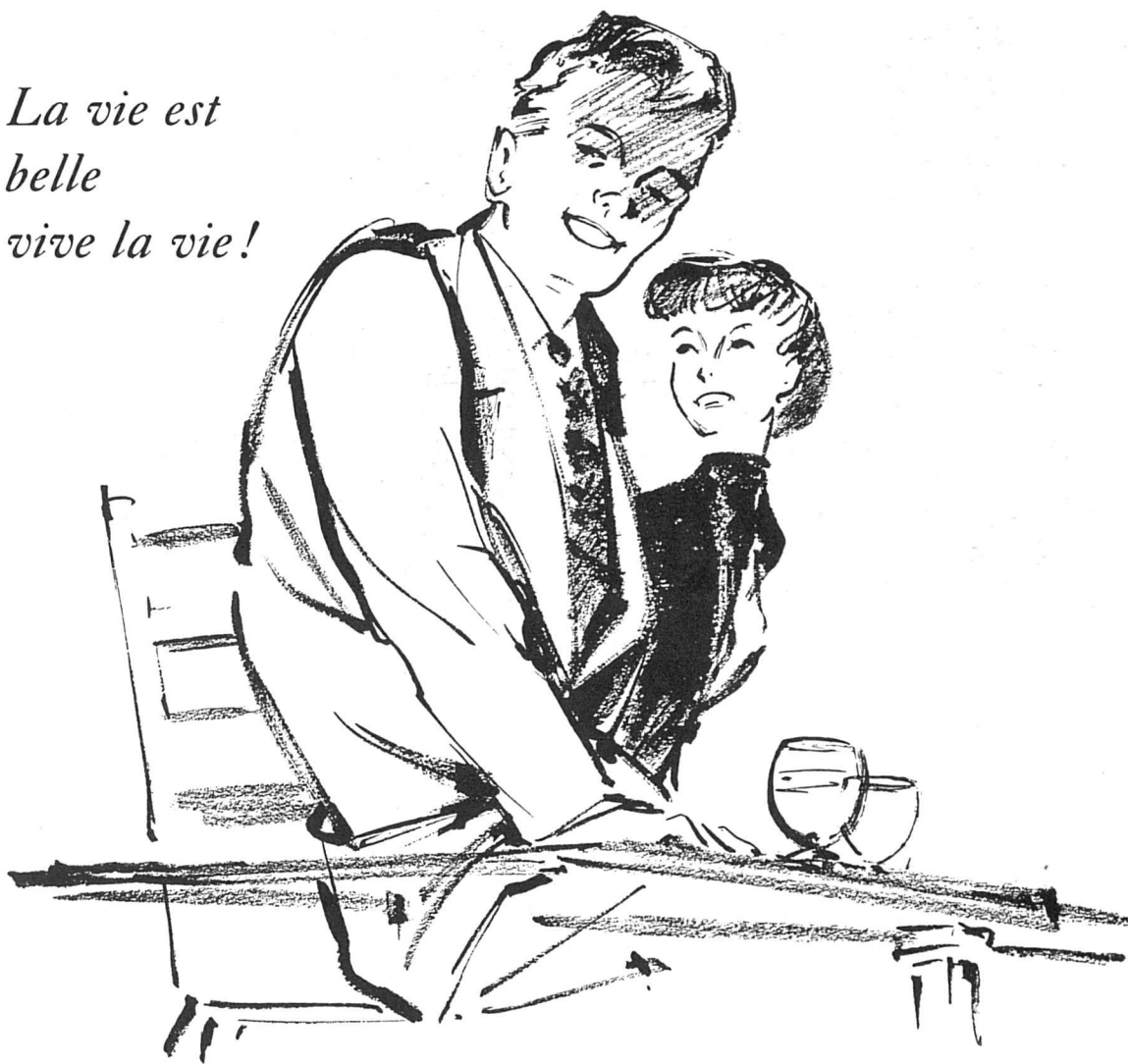
Dans les stations : nombreux chalets locatifs, patinoire et téléski d'exercice

Renseignements et prospectus par les Sociétés de développement de Salvan et des Marécottes.

CE QU'EN PENSENT LES CONNAISSEURS

\*\*\*

*La vie est  
belle  
vive la vie!*



Bien sûr, tous les jours ne sont pas également roses. Mais les plus noirs donnent du prix aux autres. Et quand rien ne va plus, il fait bon sentir la sécurité de la maison, la chaude affection des amis. Avec eux, tout redevient possible et si, dans les verres,

le Fendant verse son or brillant, l'enthousiasme même renaît. — Fait pour les jeunes, le Fendant a les qualités de la jeunesse: il est fougueux comme elle, chaleureux, direct et franc. Un vin d'or, qui convient à son tempérament.

*Fendant*

le plus ensoleillé des vins suisses

UN VIN DU VALAIS, POUR LES CONNAISSEURS DE VINS

Une classe  
à part...



Pierrafen

un fendant de

**PROVINS★VALAIS**

Une bouteille rare, gloire du concours qui, chaque année, rallie la fleur de nos vignerons et de leurs vignes.

*Se trouve dans toutes les bonnes maisons. Renseignements par notre Office central, Sion.*